Rezept

Rahm-Erbsen mit süßen Zwiebeln

Ein Rezept von Rahm-Erbsen mit süßen Zwiebeln, am 02.05.2024

Zutaten

200 g	getrocknete gelbe Schälerbsen
1	Lorbeerblatt
2	Zwiebeln
2 EL	Öl
50 ml	Aceto balsamico
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
2 EL	Crème fraîche
250 ml	Gemüsebrühe
30 g	Rosinen
2	rote Zwiebeln
2 EL	Zucker
	Salz
2-3 TL	mittelscharfer Senf
4	Pfirsiche

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 666 kcal

Zubereitung

1. Die Erbsen zusammen mit der Gemüsebrühe und dem Lorbeerblatt zum Kochen bringen. Zugedeckt bei ganz schwacher Hitze ca. 60 Min. köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser nachgießen.

2. Inzwischen die Rosinen in einem Schälchen mit heißem Wasser übergießen. Die Zwiebeln schälen und in Spalten oder Ringe schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin rundherum goldgelb anbraten. Den Zucker darüberstreuen und leicht karamellisieren lassen, dann mit ganz wenig Wasser und dem Essig ablöschen.

3. Die Rosinen kurz abtropfen lassen und untermischen, alles mit Salz und Pfeffer würzen und zugedeckt bei schwacher Hitze 10 Min. köcheln lassen. Eventuell offen noch etwas einkochen lassen.

4. Die Erbsen gegebenenfalls abtropfen lassen, das Lorbeerblatt entfernen. Die Erbsen zurück in den Topf geben, den Senf und die Crème fraîche einrühren. Abschmecken, zusammen mit den süßen Zwiebeln anrichten. Die Pfirsiche als Nachtisch genießen.