

Rezept

Rahm-Erbesen mit süßen Zwiebeln

Ein Rezept von Rahm-Erbesen mit süßen Zwiebeln, am 09.06.2026

Zutaten

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