

Erbsengericht (Pois secs en sauce)

376

200–300 g Erbsen, grüne oder gelbe
z. Mit-

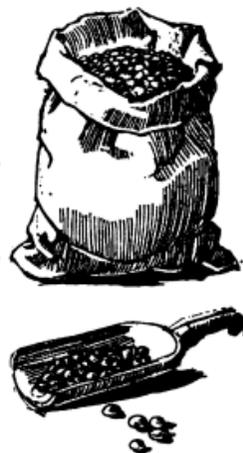
kochen	{	Salz, 1 Msp. Majoran
		evtl. 2 Rüben u. 1 Sellerie
		evtl. 40 g Magerspeck

z. Sauce

{	1 Zwiebel, gehackt
	30 g Kochfett, 20 g Mehl
	Salz, Muskat, etwas Bouillon
	evtl. 1 dl Rahm

Einweichen und **Kochen** der Erbsen nach Nr. 367 (mit den Zutaten), dann alle Flüssigkeit abgiessen (für die Sauce).

Sauce: Zwiebel und evtl. den mitgekochten Speck (in Würfelchen geschnitten) in der Butter dünsten. Das Mehl darüberstäuben, mit Erbsen-Brühe (ca. 3 dl) ablöschen, unter Rühren aufkochen, würzen. Die Sauce sorgfältig mit den Erbsen vermischen. — **Servieren** mit Salzkartoffeln oder Kartoffelklößen (Nr. 966) zu Sauerkraut, mit gekochten Rippli, Speck, Schinken usw.



Linsengericht (Lentilles aux oignons)

377

Zubereitung wie Erbsen Nr. 376. — Unter das fertige **Linsen**-Gericht $\frac{1}{2}$ –1 Essl. Essig oder Zitronensaft und nach Belieben 1 grosse Msp. verdünnten Senf mischen.

Anrichten und mit viel gerösteten Zwiebelstreifen (Nr. 588) bestreuen.