

Erbsen zu Trocknen - Grüne - auf Eine Andere Art

Kategorien: Aufbau, Erbse, Einmachen

Zutaten für: 1 Rezept

Güne Erbsen

Weckglaeser

Wecktopf

Stroh um zwischen die Gläser gesteckt zu werden

Anleitung:

Dieses Rezept stammt aus einem sehr alten Kochbuch, in dem teilweise sehr alte Gewichte erwahnt werden. Sollte jemand diese Rezepte nachkochen wollen, kann ich ihm nur ungefaehre Hilfen anbieten. Aus einer frueheren Info konnte ich entnehmen, dass

1 MASS = 1,07-1,2l; 1 LOT = ca. 15-17g; 1 SCHOPPEN = vermutlich 1/2l enthalten.

Ganz allgemein meine ich beim Lesen der Rezepte festgestellt zu haben, dass es auf ein wenig mehr oder weniger meist nicht ankommt.

Um wenigstens einen Teil der "Originalitaet" der Rezepte zu erhalten, behalte ich die Schreibweise des Textes bei.

Man nimmt ebenfalls schoene junge Erbsen. Wenn sie aus den Huelsen genommen sind, muss man sie zerlesen, damit keine Wuermer oder sonst nicht Unreines darin zurueck bleibt. Man nimmt dann Boutaillen (Glaeser) von starkem Glas, die aber den Tag zuvor, ehe man die Erbsen hineinthut, gereinigt werden muessen. Man fuellt die Bouteillen mit den Erbsen, bindet sie mit Schweineblasen (Cellophan-Papier) zu, damit ja keine Luft hinzu kommt, stellt sie in einen Kessel, und legt wohl Stroh dazwischen, damit sie einander nicht beruehren; man giesst dann Wasser in den Kessel, dass es bis an den Hals der Bouteillen reicht, macht ein Feuer darunter und laesst die Bouteillen eine Viertelstunde kochen. Hierauf thut man alles Feuer unter dem Kessel hinweg, und laesst sie ueber Nacht darin stehen. Den andern Tag nimmt man sie heraus und verwahrt sie an einem trockenen Ort. Man darf aber die Bouteillen nicht eher oefnnen, als bis man die Erbsen kochen will. Es ist auch wohl zu beobachten, dass alle Bouteillen wohl zugebunden werden; denn wenn nur die mindeste Luft dazu kommt, so sind sie verdorben.

Auf gleiche Art kann man auch ganz junge Bohnen einmachen. Will man hernach die Erbsen oder Bohnen kochen, so legt man sie eine Stunde zuvor in frisches Wasser.

" Ich wuensche Ihnen stets gutes gelingen "

Ihr Konrad Heizmann

www.Heizmanns-Rezepte.de