



## Grobe Bratwurst mit böhmischen Erbsen

400 g getrocknete, geschälte Erbsen (gelbe Erbsen)  
200 g geraucher durchwachsener Speck  
Wasser  
1 EL Schweineschmalz  
Salz, Pfeffer

### **Zubereitung:**

Erbsen mit Wasser und Speck aufsetzen, ca. 1 ½ Stunden kochen, bis die Erbsen weich sind. Speck in Würfel schneiden und in Schweineschmalz anbraten. Erbsen salzen, evtl. pfeffern (wir haben Kubebenpfeffer verwendet) und mit den Speckwürfeln bestreuen.

Dazu gab es würzige grobe Bratwürste, die in dieser Form bereits im Mittelalter bekannt waren und Brot.



© [Leben Anno 1482 e.V.](http://www.1482ev.de)

**1. Vorstand:**  
Stephan Drexler  
Guntherstr. 23  
76297 Stutensee

Tel.: 07244 – 92332  
Mobil: 0177 – 6446505

**2. Vorstand:**  
Thomas Summa  
Friedrichstr. 10  
78050 Villingen-Schwenningen

Tel.: 07721-58323  
Mobil: 0177-7898312

Homepage: <http://www.1482ev.de>

E-Mail: [leben\\_anno\\_1482ev@gmx.net](mailto:leben_anno_1482ev@gmx.net)