

# KG "Schön wär's" e. V.



Frohsinn & Scherz  
Gegründet 1969  
Karneval mit Herz  
Sendenhorst



## Graue Erbsen mit Hering

250 g graue Erbsen  
100 g Fett, Schmalz oder Speck  
4 dicke Zwiebeln  
0,5 Liter Wasser oder Brühe  
40 g Mehl  
etwas Essig, Zucker

### Zubereitung

- 1 Erbsen über Nacht einweichen und am nächsten Morgen im Einweichwasser 2 Stunden weichkochen. Das Wasser abschütten und die Erbsen mit kochendem Wasser erneut überbrühen.
- 2 Die Zwiebeln in Scheiben im Fett glasig werden lassen. Mit Brühe ablöschen, die Zwiebeln einmal durchkochen und mit Mehl zu einer hellen Soße binden.
- 3 In die Soße gibt man die Erbsen und schmeckt das Gericht süß-sauer ab.
- 4 Dazu ißt man Salzkartoffeln und sauer eingelegte Heringe.

*Guten Appetit wünscht die KG „Schön wär's“ Sendenhorst*