

## Johann Lafer | Erbspüree mit Röstzwiebeln und gebratenen Leberwurstchen

---

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 300 g Kartoffeln, mehlig kochend
- 300 g Erbsen, frisch
- 200 g Butter
- 2 Schalotten
- 250 ml Milch
- 2 Gemüsezwiebeln
- 2 EL Mehl
- 100 g Butterschmalz
- 8 kleine Leberwürste
- 2 Zweige Majoran
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in den Dampfeinsatz eines Dampftopfes geben und darin weich garen. Anschließend gut ausdämpfen lassen. Die Erbsen in reichlich Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen.

30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotten in kleine Würfel schneiden und in der heißen Butter anschwitzen. Erbsen hinzugeben. Alles mit Milch aufgießen und ca. 6 – 8 Minuten weich dünsten. Die Erbsen mit einem Standmixer pürieren und durch ein Sieb streichen.

Kartoffeln noch heiß 2x durch eine Kartoffelpresse drücken und in einer Schüssel mit dem Erbspüree vermischen. 80 g Butter unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Zwiebeln schälen, in feine Ringe schneiden, in Mehl wenden, in heißem Butterschmalz knusprig ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und salzen.

30 g Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Leberwurstchen bei geringer Hitze langsam braten.

Das Erbspüree auf Tellern verteilen, je 2 Leberwurstchen darauf anrichten und mit Zwiebelringen garnieren. Den Majoran fein zupfen. 60 g Butter aufschäumen, Majoran zugeben und über dem Erbspüree verteilen.

*Rezept: Johann Lafer*

*Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 04.08.2007*

*Prominente Gäste: Magdalena Brzeska & Dieter Kürten*

