

84. Erbsen-Pudding, englisches Rezept.

- $\frac{3}{4}$ Pfund Erbsen wässert man abends vor dem Gebrauch, kocht sie am andern Morgen weich, schlägt sie durch ein Sieb und rührt sie 15 Minuten nach einer Seite, Pfeffer, Salz, 30 Gramm geklärte Butter, einen Löffel Brühe, 2 gequirlte Eier und 1 Löffel Sahne dazu mischend. – In eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt setzt man den Erbsenbrei mit einem mehlbestaubten Tuch bedeckt in kochendes Wasser und läßt die Speise 2 Stunden kochen. –
- 5 Beim Aufgeben auf eine Schüssel gestürzt wird der Pudding mit geschmolzener Butter serviert und zu Pökelfleisch, Zunge oder gekochtem Speck gegeben.

(94 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap378.html>