

## Ingrediënten

250 gram grauwe erwten (gedroogde capucijners), 2 winterwortelen, 2 preistengels, 250 gram doorregen spek, 5 uien, boter en zout.

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Duits  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Speckfetten-Grau-Arten

Dit originele recept uit Ost-Friesland wordt ook in onze noordelijke provincies graag gegeten en heet daar Grauwe Erwten met Spek. Grauwe erwten zijn feitelijk gedroogde capucijners. Oja, onze Oosterburen drinken tijdens dit gerecht bier en daarna een levensreddende "Korn".

### Vorbereitung

De grauwe erwten een nacht laten weken in een ruim halve liter water.

### Bereidingswijze

Met het weekwater de grauwe erwten en de kleingesneden winterwortelen en prei, onder toevoeging van wat zout, op laag vuur aan de kook brengen en 2 tot 3 uur laten doorkoken. Houdt hierbij in de gaten dat de grauwe erwten niet stuk koken. Het water moet geheel verkoken cq verdampen. Daarna de grauwe erwten nogmaals met wat zout bestrooien. In de tussentijd in een koekenpan het in blokjes gesneden spek uitbraden en de in dunne ringen gesneden uien lekker bruin bakken. De spekjes en de uien door de grauwe erwten roeren en in een voorverwarmde schotel opdienen.

### Serveertips

Naar behoefte kan een ieder aan tafel zoetzure komkommers of augurken alsmede wat mosterd toevoegen. (zie ook mijn mosterdrecept) Tijdens het eten naar goed Ost-Fries gebruik bier serveren en daarna het eten lekker laten bezakken onder het genot van een heerlijke "Korn" (Weisskorn of Apfelkorn)