

Ingrediënten voor 4 personen

500 gram groene erwten \* zout \*  
2 uien \* 25 gram vet \* bloem \*  
paprikapoeder \* 250 gram  
gekookte worst \* boter \* bieslook  
\* peterselie.

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Oostenrijks  
**Smaak:** Neutraal  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Groene Weense erwten

### Vorbereiding

Zet de erwten 24 uur van te voren in water met 25 gram zout per liter in de week. Vervang, als u de erwten gaat koken, het zoute water en kook ze in ruim 1 uur op een laag vuur gaar.

### Bereidingswijze

Snijd de uien in schijven, bestrooi ze met zout en bak ze glazig in het vet. Voeg er nu een paar eetlepels bloem bij en laat die bruin worden. Giet 1 dl water bij het uien-bloemmengsel en breng het aan de kook. Strooi er 1 theelepel paprikapoeder bij en giet het sausje over de erwten. Snijd de worst in stevige plakken, bak die in wat boter en leg ze op de erwten. Laat het geheel nog even doorwarmen en bestrooi het, voor u serveert, met fijngeknipte bieslook en peterselie.