

In Weisswein

Für 4 Personen: 400 g Kichererbsen, Wasser, 1 mittelgrosse Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, ½ Bund Petersilie (ganz), 5 dl Wasser, 5 dl Weisswein, 100 g Speckwürfeli, 200 g Rüeblli (in Scheiben), 1¼ TL Salz

Kichererbsen über Nacht in doppelt soviel Wasser einlegen und am nächsten Tag schälen. Zwiebel schälen und mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken. Mit der Petersilie und den Kichererbsen in Wasser und Wein knapp gar kochen (40 bis 50 Min.). Zwiebel und Petersilie entfernen. Speckwürfeli glasig braten, Rüeblli beigeben, mitdämpfen. Kichererbsen mit restlicher Flüssigkeit beigeben, salzen, zugedeckt 10 bis 15 Min. fertig kochen.