

Dicke Bohnen mit Speck

Gemüse

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 2 Stunden
Zubereitungszeit: 75 Minuten

ZUTATEN für .. Personen		2	4	6
dicke Bohnen ¹	g	2000	4000	6000
Räucherspeck durchwachsen	g	600	1200	1800
Kochbrühe für die Sauce	ml	500	1000	1500
Schmalz oder Butter	EL	2	4	6
Mehl	EL	2	4	6
Bohnenkraut, gehackt	EL	2	4	6
1 Schuß Sahne zum Verfeinern der Sauce				
Pfeffer, Salz				

VORBEREITEN:

1. Bohnen enthülsen
2. Bohnenkrautblätter abzupfen allerdings erst kurz vor dem Würzen der Soße hacken.

ZUBEREITUNG:

¹ Bei normal großen Bohnenkernen ergeben 1 kg brutto ~ 250-275 Gramm ungehäutete Kerne netto; gehäutet: 150-165 g. Anderenfalls sind obige Mengen anzupassen, d. h. u. U. zu verdoppeln.

1. Speck gut mit Wasser bedeckt ca. eine $\frac{3}{4}$ - 1 Stunde schwach kochend garen. Speck herausnehmen, in vorlegerechte Stücke schneiden und beiseite stellen.
2. Bohnenkerne in der Kochbrühe garen (Kochzeit: siehe unten). Abgießen, Kochbrühe aufbewahren.
3. Schmalz (Butter) in einem separaten Topf erhitzen, Mehl darin hell anschwitzen und mit Kochbrühe auffüllen bis daraus eine sämige, nicht zu dicke Soße entstanden ist.
4. Mit Pfeffer, Salz, einem Schuß Sahne und dem klein gehacktem Bohnenkraut abschmecken und die Soße $\frac{1}{4}$ Stunde schwach kochen lassen. (Gelegentlich umrühren).
5. Beiseite gestellte Bohnen und Speck zur Soße geben, bis alles gut heiß ist. Servieren.

BEILAGEN / GETRÄNKE: Salzkartoffel / Bier

➔ Garzeit für die Bohnen

- Blanchierzeit z. Enthäuten der Bohnenkerne 3-4 Minuten
- blanchiert- und gehäutete Bohnenkerne 5-6 Minuten
- rohe, ungehäutete Bohnenkerne 10-13 Minuten