

Dicke Bohnen "Alte Schenke, Vermold"

Gemüse

Vorbereitungszeit: 90 Minuten } 1¼ Stunde
Zubereitungszeit: 15 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Dicke Bohnen	g	2000	3000
Schalotten	g	120	180
Durchwachsener Speck	g	420	630
Mettendchen	St.	4	6
Bohnenkraut, Zweige	St.	6	9
Pflanzenöl	EL	4	6
Schlagsahne	ml	400	600
Gemüsefond	ml	200	300
Speisestärke	EL	1	1½
Weinessig	EL	1 - 2	2 - 3
Schnittlauch, Bund	St.	1	1½
Pfeffer, Salz			

VORBEREITEN:

1. 20 g bzw. 30 g vom durchwachsenen Speck in feinen Scheiben abschneiden und fein würfeln. Restlichen Speck in vier gleichdicke Scheiben schneiden und in mild gesalzenem Wasser 1½ Stunden leise köcheln lassen.

2. Mettendchen ca. 1 Stunde in kaltem Wasser wässern. Die Mettendchen 10 Minuten vor Ende der Speckkochzeit zum Speck geben. Nach Kochzeitende abgießen. Speck und Mettendchen gut abtropfen lassen. Warm halten.
3. Bohnen palen. In Salzwasser 5 Minuten garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen.
4. Schalotten fein würfeln.
5. Bohnenkrautblättchen abzupfen. Klein hacken.
6. Schnittlauch in Röllchen schneiden.

ZUBEREITUNG:

1. Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und gewürfelten Speck darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten.
2. Sahne und Fond auffüllen und aufkochen lassen.
3. Bohnen zugeben. Salzen und Pfeffern. 2 Minuten kochen. In wenig Wasser gelöste Speisestärke und Bohnenkraut zugeben.
4. Schnittlauch zufügen und wenn gewünscht mit Essig abschmecken.
5. Mit Speck und Mettenden anrichten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Salzkartoffeln, Bratkartoffeln, Bier