

# Bratkartoffel Rezepte

## Kassler Mit Sauren Speckbohnen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Fleisch, Pökel, Schwein

---

300 g	Breite Bohnen	4	Scheib. Kassler
500 g	Saubohnen, frisch oder - tiefgekühlt	2	Essl. Butter
2	Frühlingszwiebeln		Salz und Pfeffer aus der - Mühle
50 g	Geräucherter Bauchspeck	2	Essl. Saure Sahne
1/2 Bund	Dill	1	Essl. Creme double

---

Den Backofen auf 100 °C vorheizen. Die Bohnen putzen, waschen und in Rauten schneiden. Die Saubohnen aus der Schale brechen, in kochendem Salzwasser je nach Größe etwas 3 Minuten garen und eventuell in eiskaltem Wasser abschrecken. Die äußere Haut und den kleinen weißen Keimling entfernen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, das grobe Grün entfernen und die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Den Bauchspeck in sehr feine Würfel schneiden. Den Dill waschen, trocken tupfen und von den Stielen zupfen, die Dillstängel nicht wegwerfen.

Das Kassler in einer leicht gefetteten, feuerfesten Form im Backofen 10 Minuten erwärmen. Die breiten Bohnen mit den Dillstängeln in ausreichend Salzwasser etwa 4 Minuten kochen, kalt abschrecken und die Dillstängel entfernen.

Wenn der Speck sehr salzig ist, ist es sinnvoll, diesen erst kurz zu blanchieren. Speck mit Frühlingszwiebeln und Butter in einer Pfanne glasig andünsten. Bohnen und Saubohnen dazugeben und mit Salz und Pfeffer gut würzen. Saure Sahne und Creme double untermischen, mit Dill bestreuen und einmal aufkochen lassen. Kassler mit den Bohnen auf Tellern servieren.

TIPP: Dazu schmecken Salzkartoffeln oder die knusprigen Bratkartoffeln.