

Bratkartoffel Rezepte

Bohnengemüse Mit Speck Und Mett Endchen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bohne, Dicke, Gemüse, Speck, Wurst

2	kg	Frische dicke Bohnen	- geräucherte Mettwurst
		- (ersatzw. 500 g TK- Bohnen	3 Essl. Pflanzenöl
		Salz	400 ml Schlagsahne
130	g	Schalotten	200 ml Gemüsefond
420	g	Durchwachsener Speck im	Pfeffer
		- Stück	1 Essl. Speisestärke
5		Zweige Bohnenkraut	1 Essl. Weißweinessig (evtl. mehr)
4		Mett - Endchen (kleine	1 Bund Schnittlauch

Die Bohnen pulen, in kochendem Salzwasser 5 Minuten garen, abgießen, abschrecken und abtropfen lassen. Schalotten pellen und fein würfeln. 20 g Speck fein würfeln. Bohnenkrautblättchen abzupfen und fein hacken. Restlichen Speck in leicht gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze 1 1/2 Stunden kochen lassen. In den letzten 10 Minuten die Mett - Endchen zugeben.

2. Das Öl in einem Topf erhitzen, Schalotten und gewürfelten Speck darin bei mittlerer Hitze 2 Minuten andünsten. Mit Sahne und Fond auffüllen und einmal aufkochen lassen. Bohnen zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und 2-3 Minuten kochen lassen. Die in wenig Wasser angerührte Speisestärke zugeben und das Bohnengemüse damit binden. Kurz vorm Servieren das Bohnenkraut zugeben und das Gemüse mit dem Essig abschmecken. Schnittlauch in Röllchen schneiden und unterrühren.

3. Speck und Mettwürste gut abtropfen lassen. Speck in 4 Scheiben schneiden. Beides mit dem Bohnengemüse servieren. Dazu reicht man Bratkartoffeln.