

Speckbohnen



Beilage zu Hauptgang für 8 Personen

Einkaufsliste

- 1 kg Bohnen
(ev. tiefgefroren)
- 16 Tranchen Speck
- Olivenöl
- Zwiebel
- Bohnenkraut
- Weissweinessig
- Bouillon
- Salz
- Pfeffer

Vorbereiten

- a Frische Bohnen im kochenden Salzwasser ca. 8 Minuten garen, abgiessen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
Tiefgefrorene Bohnen auftauen
- b Aus den Bohnen 16 Bündel machen und jedes Bündel mit Speck fest umwickeln.
- c Zwiebel fein hacken

Zubereiten

- d Die Bohnenbündel in einer Bratpfanne mit Olivenöl rundum goldbraun anbraten, herausnehmen und in Gratinform warm halten.
- e Feingehackte Zwiebel zusammen mit dem Bohnenkraut im Bratfett gut andünsten.
- f Mit 1 dl Weissweinessig und 2 dl Bouillon ablöschen und etwas einkochen lassen.
- g Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- h Vinaigrette über Speckbündel verteilen und im Dampfgarer ca. 10 Minuten garen lassen bis zum Servieren.
- i Servieren auf vorgewärmte Teller und nach belieben mit Vinaigrette beträufeln.