

Speckbohnen



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

Einkaufsliste

- 400 g Bohnen**
(ev. tiefgefroren)
- 6 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 6 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 auf ca. 1 dl einkochen lassen.
- g Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- h Vinaigrette über Speckbündel verteilen und im Ofen bei ca. 80 Grad garen lassen bis zum Servieren.
- i Servieren auf vorgewärmte Teller und nach belieben mit Vinaigrette beträufeln auf den Tellern.