

# Speckbohnen



Beilage zu Hauptgang für 6 Personen

## Einkaufsliste

- 500 g Bohnen  
(ev. tiefgefroren)**
- 12 Tranchen Speck**
- Olivenöl**
- 2 Zwiebeln**
- 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 und kurz steamen oder im Salzwasser aufkochen.
- b Aus den Bohnen 12 Bündel machen und jedes Bündel mit Speck fest umwickeln.
- c 2 Zwiebeln fein hacken

## Zubereiten

- d Feingehackte Zwiebel zusammen mit dem Bohnenkraut im Bratfett gut andünsten.
  - e Mit 0,5 dl weissem Aceto Balsamico und 2 dl Bouillon ablöschen und etwas einkochen lassen.
  - f Abschmecken mit Salz und Pfeffer.
- Ca. 15 Minuten vor dem Servieren:
- g Die Bohnenbündel in einer Bratpfanne mit Olivenöl rundum goldbraun anbraten.
  - h Vinaigrette über Speckbündel verteilen und zugedeckt warm halten bis zum Servieren.
  - i Servieren auf vorgewärmte Teller und nach belieben mit Vinaigrette beträufeln auf den Tellern.