

Dörr-Bohnen-Topf mit Speck und Kartoffeln

Für 4 Personen

Zutaten

100 g gedörrte Bohnen
1 grosse Zwiebel
2 Knoblauchzehen
300 g geräucherter Speck am Stück
1 Esslöffel eingesottene Butter
ca. 5 dl Gemüsebouillon
600 g Kartoffeln
Salz, Pfeffer
2 Esslöffel gehackte Petersilie

Zubereitung

1. Die Dörrbohnen über Nacht mit kaltem Wasser bedeckt einweichen. Dann abschütten und gut abtropfen lassen.
2. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen und fein hacken.
3. Vom Speck die Schwarte entfernen, dann das Fleisch in kleine Streifen oder Würfel schneiden.
4. In einer grossen Pfanne die Butter erhitzen. Den Speck beifügen und kurz anbraten. Dann die Zwiebel und den Knoblauch beifügen und kurz mitdünsten.
5. Die Bohnen dazugeben, alles mischen und gut die Hälfte der Bouillon beifügen. Zugedeckt ca. 1 Stunde kochen lassen. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Bouillon nachgiessen.
6. Die Kartoffeln rüsten und je nach Grösse in Viertel oder Achtel schneiden. Nach einer Stunde Kochzeit zu den Bohnen geben, gut untermischen und wenn nötig noch etwas Bouillon beifügen. Alles weitere 30 Minuten schmoren lassen.
7. Den Dörrbohnen-Topf vor dem Servieren wenn nötig mit Salz und Pfeffer nachwürzen und mit Petersilie bestreuen.

(Quelle: www.wildeisen.ch)