

Hackfleisch, Kidney-Bohnen, Speck, Thymian-Rosmarin-Brot

Für 2 Personen

350 g gem. Hackfleisch	4 Scheiben durchw. Räucherspeck	2 Scheiben Graubrot
2 Tomaten, groß	2 Möhren	2 Stangen Sellerie
400 g rote Bohnen, mit Saft	1 rote Zwiebel	3 Zweige Thymian
1 Bund Petersilie	1 Bund Basilikum	5 Zweige Rosmarin
2 Knoblauchzehen	8 EL Worcestersauce	3 EL Rotweinessig
Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Das Hackfleisch in eine große Pfanne geben und anbraten. Mit einem Teelöffel Salz und etwas Pfeffer würzen und etwas Olivenöl dazugeben. Den Thymian abbrausen, trockenschütteln und die Blättchen in die Pfanne zupfen. Das Fleisch unter ständigem Rühren kräftig bräunen. Den Speck in kleine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldgelb braten. Anschließend die Pfanne vom Herd nehmen. Die Zwiebeln abziehen und halbieren, die Möhren und den Sellerie putzen und waschen. Das Gemüse in der Küchenmaschine fein schneiden und beiseite stellen. Den Rosmarin abbrausen und Nadeln abstreifen. Sobald das Hackfleisch kräftig gebräunt ist, den Rosmarin dazugeben. Den Knoblauch abziehen, durch die Presse drücken und ebenfalls zu dem Hackfleisch geben. Die Worcestersauce dazugeben. Anschließend das Gemüse dazugeben. Die Hitze reduzieren und unter Rühren garen. Die Pfanne mit dem Speck bei starker Hitze wieder auf den Herd stellen. Die Tomaten waschen, grob würfeln und zu dem Speck geben. Die Bohnen mit ihrem Saft dazugeben und die Mischung eindicken lassen. Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Die Petersilie zu dem Hackfleisch geben. Das Hackfleisch mit etwas Rotweinessig abschmecken. Das Basilikum abbrausen, trockentupfen und die Blätter über die Bohnen zupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Einen Zweig Thymian und zwei Zweige Rosmarin in die Pfanne geben und die Schwarzbrotsscheiben darin anrösten. Die Hackfleischpfanne und die Kidney-Bohnen mit Speck auf einem Teller anrichten, die gerösteten Schwarzbrotsscheiben dazugeben und servieren.

Jonas Erich am 07. November 2011