

Dicke Bohnen mit Speck und Mett-Würstchen

Für zwei Personen

100 g durchwachsener Speck	2 geräucherte Mettwürstchen	300 g dicke Bohnen
75 g Kartoffeln	1 Zwiebel	1 Stange Bohnenkraut
250 ml Rinderfond	50 ml Sahne	1 EL Schweineschmalz
Salz, Pfeffer		

Die Kartoffeln waschen und in einer ausreichenden Menge Salzwasser gar ziehen lassen. Den Speck in Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Das Schmalz in einem großen Topf schmelzen lassen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebeln untermischen und glasig andünsten. Das Bohnenkraut fein hacken. Die Bohnen zusammen mit dem Fond in einen Topf geben und erhitzen. Das Bohnenkraut zugeben, salzen und pfeffern und circa zehn Minuten garen lassen. Die Kartoffeln abgießen, schälen und reiben. Die Kartoffelmasse zusammen mit der Sahne zu den Bohnen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eine Pfanne erhitzen. Die Mettwürstchen in Scheiben schneiden und in der heißen Pfanne anbraten. Die Würstchen anschließend zu den Bohnen geben. Das Bohnenkraut entfernen. Die dicken Bohnen auf einem Teller anrichten und servieren.

Barbara Hartings am 11. Februar 2013