

Schnippelbohnen-Eintopf mit Rauchenden, Schweine-Bauch

Für zwei Personen

Für den Eintopf:

250 g Prinzessbohnen	100 g Saubohnen	300 g geräucherter Schweinebauch
4 Mettwurstchen	200 g festk. Kartoffeln	1 Petersilienwurzel
1½ Stange Lauch	1 Karotte	¼ Knolle Sellerie
½ Zwiebel	1 L Rinderfond	4 EL Rapsöl
4 Zweige glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

½ Sauerteigbrot	1 EL Crème-fraîche	1 Beet rot-grüne Shiso-Kresse
Pflanzenöl		

Für den Eintopf:

Die Bohnen putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Karotte und Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und grob würfeln. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und haselnussgroß würfeln.

Den Lauch putzen, waschen und den weißen Teil in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinebauch quer in dünne Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten kochen lassen. Nun die Bohnen, die Möhre, den Sellerie, die Petersilienwurzel, die Kartoffeln und den Lauch zum Fond hinzufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Mettwurst nach Belieben in Scheiben schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit in der Suppe erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gewaschenen Petersilienblättern garnieren.

Für die Garnitur:

Das Brot in einer Pfanne mit Öl kross von beiden Seiten anbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Das Brot mit Crème fraîche bestreichen und mit etwas Shiso-Kresse garnieren.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.

Nelson Müller am 31. August 2018