

# Dörrbohnen mit Speck und Salzkartoffeln



Rezept für 4 Personen

## Zubereitungsbeschreibung

### Vorbereitung:

Die Dörrbohnen über Nacht mit kaltem Wasser bedeckt einweichen. Danach die aufgeweichten Bohnen gut abtropfen lassen. Das Einweichwasser NICHT wegschütten, wird noch gebraucht

### Grosse Kasserolle, Olivenöl und Butter, Speckwürfel:

In einer grossen Kasserolle das Olivenöl sowie die Butter erhitzen. Den Speck beifügen und allseits kurz anbraten. Dann die Zwiebel und den Knoblauch beifügen und kurz mitdünsten

### Bohnen, Einweichwasser, Bouillongranulat, Speckschwarte, Bohnenkraut:

Die Bohnen mitsamt der Speckschwarte dazugeben, alles mischen und soviel Einweichwasser beifügen bis die Bohnen mit der Flüssigkeit bedeckt sind). Das Bouillongranulat beigegeben und umrühren. Zugedeckt ca. 45 Minuten – auf kleinem Feuer – kochen lassen. Von Zeit zu Zeit die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig etwas Einweichwasser nachgiessen. Jetzt das Bohnenkraut zufügen und unter die Bohnen mischen

### Kartoffeln, evtl. zusätzliches Einweichwasser und Bouillongranulat:

Die Kartoffeln rüsten und ja nach Grösse in Viertel oder Achtel schneiden. Nach 45 Minuten Kochzeit zu den Bohnen geben, gut untermischen und wenn nötig noch etwas Einweichwasser sowie Bouillongranulat beifügen. Alles weitere 30 Minuten – auf kleinem Feuer – schmoren lassen.

### Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Petersilie:

Den Dörrbohnenpfopf vor dem Servieren wenn nötig mit kräftig Aromat, Salz und Pfeffer aus der Mühle nachwürzen und mit Petersilie bestreuen. Vor dem Servieren die Speckschwarte entnehmen

### HINWEIS

Eine Kalbszunge, geräuchte Rippli, ein geräucherter Schweinehals, eine Schweinswurst (Saucisson oder Berner Schweinswürste) oder ein geräucherter Schüblig passen ebenfalls – zusätzlich zum Speck – vorzüglich zu diesem Gericht

### TIPP

Sollten Sie dieses Gericht für 10 oder mehr Personen zubereiten, so empfiehlt es sich, den Speck (am Stück) separat in einer Kasserolle im Wasser zu kochen. **Verwenden Sie dafür das Einweichwasser.** Geben Sie soviel Einweichwasser in die Kasserolle, dass der zu kochende Speck knapp bedeckt ist. Bei der nachfolgenden Zubereitung der Bohnen wird das Specksudwasser verwendet. Bei Bedarf die Bohnen mit Gemüse- oder Rindsbouillongranulat zusätzlich würzen

Ebenso sollten bei über 10 Portionen die Salzkartoffeln separat zubereit werden.

Durch diese Vorgehensweise ist gewährleistet, dass alle Teile dieses Gerichts zur Zeit gar und fertig zubereitet sind

## Bemerkungen

120 gr Dörrbohnen entsprechen mengenmässig ca. 1 kg frische Bohnen

Bewertung (max. 5 Sterne)



## Zutaten

### 120 gr Dörrbohnen

Die Bohnen über Nacht (mindestens 6-7 Stunden) in Wasser einlegen

### 400 gr geräucherter Speck

am Stück mit Schwarte. Die Schwarte entfernen und den Speck in Stücke schneiden

Einen kräftigen Schuss **Olivenöl**, kalt gepresst sowie **1 EL Butter** für das Anbraten Speckwürfel

### 1 grosse Zwiebel

geschält und fein gehackt

### 2 Knoblauchzehen gross

geschält und fein gehackt

### 2-3 TL Gemüsebouillongranulat

(bei Fehlen von Gemüsebouillon kann auch Rindsbouillon verwendet werden)

### 600 gr Kartoffeln

geschält und je nach Grösse in Viertel oder Achtel schneiden

Aromat, Salz, Pfeffer aus der Mühle

### 3-4 Zweige Bohnenkraut

(oder 2-3 EL Bohnenkraut getrocknet)

### 2-3 EL gehackte Petersilie

für die Dekoration auf dem Teller