Dörrbohnen mit Bratkartoffeln und Rauchhäxli (geräuchertes Wädli)

War das Dörren einst die einzige Möglichkeit, Bohnen haltbar zu machen, so macht man es heute des besonders kräftigen Geschmackes wegen. Frische Bohnen sind schon etwas besonderes Feines, und dann erst die Dörrbohnen... Ich habe zusammen mit den Dörrbohnen getrocknete Tomaten, sozusagen als Gewürz, eingeweicht und mitgekocht. Die Kombination von Bohnen und Tomaten, frisch oder getrocknet, ist nach der hiesigen Küchentradition etwas ungewohnt, zusammen schmecken sie aber ausgezeichnet.

Dörrbohnen sind eine feine Beilage zu Geräuchtem, oder anders gesagt: Geräuchtes wird erst richtig gut, wenn dazu Dörrbohnen gereicht werden. Am Chlausmärt in Robenhausen habe ich ein Rauchhäxli von Maja und Simon gekauft. Ganz nach ihrem Credo, keine halbe Sachen zu machen, war die Schweinshaxe (Gnagi) nicht nur ein bischen angeräuchert, sondern richtig dunkel und mit vollem Rauchgeschmack gesättigt.

Zutaten (2 Portionen)

```
1    Rauchhäxli (kräftig gräucherte Schweinshaxe)
300g Kartoffeln festkochend (Annabelle)

100g Dörrbohnen
20g  gedörrte Tomaten (nicht eingelegt)
1    Zwiebel
3    Knoblauchzehen
3Tl  Gemüsebouillon (Extrakt)
     Bratbutter
```

Zubereitung

Dörrbohnen und in Streifen geschnittene gedörrte Tomaten über Nacht in kaltem

Wasser einweichen.

Dörrbohnen abgiessen und das Einweichwasser auffangen.

Zwiebel und Knoblauch hacken und in Bratbutter 2-3 Minuten leicht anrösten. Dörrbohnen zugeben und ganz kurz mitrösten (3-4 mal wenden). Ein Teil des Einweichwassers zugiessen, die Dörrbohnen sollten etwa zu einem Drittel im Wasser liegen. Bouillonextrakt zugeben und mit den Bohnen vermischen. Zugedeckt 1 Stunde köcheln lassen. Ab und zu wenden und bei Bedarf noch etwas Einweichwasser zugiessen.

Rauchhäxli in heissem (knapp unter dem Siedepunkt) Wasser ca. 45 Minuten ziehen lassen.

Kartoffeln schälen und in grobe Klötze schneiden. In Bratbutter während ca. 20 Minuten ringsum braten. Nur ab und zu wenden und mit etwas Salz bestreuen. Die Kartoffeln sollten erst gewendet werden, wenn sie auf der Bratfläche schön hellbraun sind. Zum Schluss etwas Wasser zugiessen (ca. 0,5dl), sofort zudecken, die Herdplatte ausschalten und die Kartoffeln im heissen Dampf nachgaren lassen.

Es blubbert, brutzelt und schmurgelt in den Pfannen, die Rezeptoren in der Nase fangen die Düfte ein und vermitteln dem Hirn wohllüstige Glückseligkeit.