



## Speck und Bohnen mit Bratkartoffeln

Speck und Bohnen sind zusammen schon ein kulinarisches Traumpaar. Dazu Bratkartoffeln, dann ist das perfekte Wintermenu. Dabei ist die Zubereitung geradezu einfach, nur Geduld brauchts, denn der Speck muss 2 Stunden im heißen Wasser ziehen. Die Bohnen hab ich nach italienischen Gusto zubereitet: Mit wenig Pelati und viel, lediglich halbierten, roten Zwiebeln werden sie in der Pfanne gemächlich geschmort.

Und: Dieses Menu ist zum Aufwärmen bestens geeignet. Den Speck in Stücke schneiden, zusammen mit den Bratkartoffeln und den Bohnen in einer Pfanne aufwärmen.

### Zutaten (2 Portionen)

600g geräucherter Kochspeck  
400g Bohnen (tiefgefroren)  
6 Raclette-Kartöffelchen  
3 kleinere rote Zwiebeln  
2 Pelati aus dem Glas (und etwas Saft)  
2 Knoblauchzehen  
2dl Gemüsebouillon  
Bratbutter

### Zubereitung

Speck 2 Stunden in heißem Wasser ziehen lassen (nicht kochen). 85° - 90° sind optimal.

Knoblauch fein hacken. Pelati klein würfeln. Zwiebel so rüsten, dass sie am Wurzelansatz noch zusammenhalten und dann halbieren.

Zwiebel in Bratbutter mit der Schnittfläche nach unten in Bratbutter etwas anrösten, Knoblauch und Pelati dazugeben, ca. 3 Minuten dünsten. Bohnen (noch gefroren) zugeben und alles leicht vermischen. Ca. 1dl Pelatisaft und Bouillon zugeben. Die Bohnen sollten etwa zur Hälfte mit Flüssigkeit bedeckt sein. Ca. 30 Minuten halb zugedeckt köcheln lassen.

Kartoffeln schälen und in Bratbutter bei mittlerer Hitze anbraten. Salzen. Sobald sie deutlich Farbe angenommen haben, wenden. Etwa 12 Minuten braten. Einen guten "Schluck" Wasser dazugießen und zugedeckt ca. 5 Minuten bei kleiner Hitze schmoren lassen.

Ich habe absichtlich zuviel Speck gekocht. Das Zuviel an Speck im Kochwasser auskühlen lassen, so bleibt er saftiger.





