



Dörrbohnen mit Speck, Leberwurst und Salzkartoffeln

Dörrbohnen mit ihrem kräftigen Geschmack geben zusammen mit Speck und Wurst ein wahrhaftiges Wintergericht. Das bekannteste Gericht in dieser Art ist bestimmt die Bernerplatte, die aber noch reichhaltiger angerichtet wird: Mit Markbein, Wädli, Rippli und Zungenwurst... Aber es geht auch einfacher, nur mit Speck und Wurst, wobei ich da eine Leberwurst ausgewählt habe, so wie man sie von der Metzgerei kennt. Eine etwas unorthodoxe Kombination, aber saugt.

Die Dörrbohnen habe ich nach dem Schmoren mit angedünsteten Tomaten vermischt, das ist eine ganz feine Kombination.

Zutaten (2 Portionen)

100g Dörrbohnen
1 Zwiebel
3 Knoblauchzehen
1Tl Majoran getrocknet
Bratbutter
6dl milde Bouillon

300g Kochspeck
1 Leberwurst

<i>100g Dörrbohnen ergeben gut 4 Portionen, da bleibt noch etwas zum Aufwärmen übrig.</i>

Zubereitung

Dörrbohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Falls es schneller gehen muss, kann man die Dörrbohnen auch in heissem Wasser 2

Stunden einweichen und dabei ein paar Mal von Hand leicht kneten. Sie müssen dann etwas länger gekocht werden.

Speck in 80 bis 90° Grad heissen Wasser 2 Stunden ziehen lassen. Für die letzten 20 Minuten die Leberwurst mitgaren.

Eingeweichte Dörrbohnen in ein Sieb abgiessen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Zwiebel in Bratbutter dünsten bis sie leicht bräunlich werden. Knoblauch zugeben und kurz mitdünsten. Dörrbohnen zugeben und 2-3 Minuten mitdünsten, dabei ein paar Mal wenden. Majoran dazugeben. Bouillon dazugießen. Die Dörrbohnen sollten knapp mit Flüssigkeit bedeckt sein. Zugedeckt ca. 1 1/2 bis 2 Stunden köcheln lassen.

Tomaten entkernen und in Würfelchen schneiden.

Dörrbohnen abgiessen. In der gleichen Pfanne die Tomatenwürfel kurz andünsten, bis sie leicht zerfallen. Dörrbohnen wieder zugeben, mit wenig Pfeffer würzen und gut vermischen.





