

Speckbohnen mit Schuss

Diese Speckbohnen mit Schuss sind wunderbar abgeschmeckt und mit diesem Rezept kinderleicht zuzubereiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 kg	Prinzessbohnen
16 Scheiben	Bauchspeck
2 EL	Oliveöl
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Bohnenkraut (geschnitten)
2 EL	Weißweinessig
4 EL	Gemüsebrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Für Speckbohnen mit Schuss die Bohnen gründlich waschen, putzen und die Enden abschneiden, anschließend reichlich Salzwasser erhitzen. Danach die Bohnen darin ca. 8 Minuten garen lassen. Abgießen, kurz mit kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen.
2. Öl in einer Pfanne erhitzen. Die Bohnen bündelweise mit jeweils einer Scheibe Speck umwickeln. Die Bohnenbündel portionsweise im heißen Öl rundherum anbraten, herausnehmen und warm stellen.
3. Zwiebel schälen und fein hacken. Im Bratensatz glasig dünsten und mit Bohnenkraut vermengen. Mit Essig und Gemüsebrühe ablöschen, salzen und pfeffern. Die Bohnenbündel anrichten und mit der Speck-Sauce beträufeln. Sofort servieren.

Tipp

Die Speckbohnen mit Schuss schmecken köstlich zu gebratene oder geschmorte Fleischgerichte.