Dicke Bohnen mit Speck

Zutaten für 4 Personen :

1 kg große Bohnen {Dicke Bohnen,Pferde- oder Saubohnen)

etwas frisches Bohnenkraut

250 ml Wasser

Salz

1 kg Kartoffeln

3 Zwiebeln

80 g geräucherter durchwachsener Speck

2 El Mehl

Pfeffer

1 Prise Zucker

1-2 El Essig

1.) Die Bohnen aushülsen, waschen und abtropfen lassen. Das Bohnenkraut waschen, trockenschütteln und die Blättchen von den Stielen streifen. Die Bohnen mit dem Bohnenkraut zum Kochen bringen. Etwas Bohnen kraut zum Garnieren beiseite stellen. Bohnen salzen und etwa 10-20 Minuten garen.

2.) Die garen Bohnen in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen, den Kochsud dabei auffangen. Die Kartoffeln schälen, waschen, klein würfeln und ebenfalls in Salzwasser

etwa 15 Minuten garen. Abgießen und abtropfen lassen. Die Zwiebeln schälen und klein würfeln. Den Speck würfeln und ausbraten. Die gewürfelten Zwiebeln in dem heißen Bratfett glasig dünsten.

3.) Alles mit dem Mehl bestäuben, unter Rühren schwitzen lassen und mit etwas von dem Bohnenwasser zu einer glatten Sauce verrühren. Sauce etwa 5 Minuten durch kochen lassen. Abgetropfte Bohnen und Kartoffelstücke unter die fertige Sauce heben. Alles mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig pikant abschmecken. Mit dem restlichen Bohnenkraut garniert servieren.