

Typisch Hagen - Rezepte

Dicke Bohnen

Zutaten:

1 Zwiebel
50 g Fett
750 g enthülste dicke Bohnen
300 g durchwachsener Speck
Bohnenkraut
40 g Mehl

Zubereitung:

Feingewürfelte Zwiebel in heißem Fett andünsten, die Bohnen dazugeben, Wasser auffüllen, Speck hinzufügen und in geschlossenem Topf gar dünsten. Gebündeltes Bohnenkraut 10 Minuten mitdünsten. Wenn Bohnen und Speck gar sind, den Speck aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden, die Bohnenbrühe mit Mehlschwitze binden. Den Speck auf den Bohnen anrichten.

Abwandlung: Nur 125 Gramm Speck mitdünsten, dafür in den letzten 15 Minuten 4 bis 8 Würstchen auf den Bohnen heiß werden lassen.