

Weiße Bohnen mit Birnen und gebratenem Schweinebauch

by Andreas - Sonntag, Juli 26, 2015

<http://mundgericht.de/index.php/weisse-bohnen-mit-birnen-und-gebratenem-schweinebauch/>



Birnen, Bohnen und Speck ist ein sehr beliebtes Gericht in Schleswig-Holstein und Niedersachsen. Die Kombination harmoniert perfekt. Ich habe es mal mit weißen anstelle der grünen Bohnen probiert und mit der Chilischote eine feine Schärfe erzeugt. Auch habe ich anstelle von Räucherspeck Schweinebauch verwendet. Wem das zu fett ist, der kann es ruhig einmal mit Entenbrust probieren. Passt auch prima.

800 gr. Schweinebauch (in Streifen)

250 gr. weiße Bohnen

1 Zwiebel

2 Birnen

1 Chilischote

2 EL Öl

1 EL Zitronensaft

150 ml Gemüsebrühe

Rosmarinnadeln

Pfeffer

Salz

Die Bohnen über Nacht in Wasser quellen lassen. In Salzwasser gar kochen und in ein Sieb geben. Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und die entkernte Chilischote fein hacken und im Öl anbraten. Dann

die in kurze Stücke geschnittenen Schweinebauchstreifen dazu geben und ebenfalls anbraten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und die Bohnen beifügen. Mit Rosmarin, Pfeffer und Salz würzen. Bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel 10 Minuten köcheln lassen. Unterdessen die Birnen entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Zu den Bohnen geben und nochmals 5 Minuten köcheln lassen (die Birnen sollten nicht zu weich werden).

Weitere Empfehlungen:

Glasierte Möhren mit Lauchzwiebeln

Von dem Rezept habe ich mir was abgezweigt, um Möhren und Lauchzwiebeln zu glasieren.
(Vielen...

Schweinefilet im Wirsingmantel

Es gibt durchaus die Position, man solle konservativ essen, also in der Region und bei den Zuber...

Sardinen - gefüllt

Sarde a beccaficu ist eines der typischen sizilianischen Fischgerichte. Die Sardinen werden auf...



PDF generated by Kalin's PDF Creation Station