

Herzhafter Bohneneintopf mit Schweinebäckle



Zutaten:

Für 4 – 6 Personen:

- 250 g getrocknete weiße Bohnen (klein)
- 20 g Schweineschmalz oder Öl
- 8 Schweinebäckle, gepökelt
- 1,5 Liter Gemüsebrühe
- 75 g geräucherter Speck, fein gewürfelt
- 100 g Karotten, gewürfelt
- 100 g Petersilienwurzel, gewürfelt
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Lorbeerblatt
- 2 – 3 Zweige Bohnenkraut oder Thymian, Blätter abzupfen
- Salz und schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Zum Bestreuen: 4 EL Petersilie, geschnitten



Zubereitung

Die Bohnen über Nacht in genügend Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen abgießen. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln.

Den Schmalz in einem Topf erhitzen und die Zwiebel- und Knoblauchwürfel zusammen mit den Speckwürfeln bei mittlerer Hitze zwei Minuten braten.

Die eingeweichten Bohnen zugeben und mit Gemüsebrühe aufgießen.

Anschließend 15 Minuten kochen.

Danach die Schweinebäckle, das Bohnenkraut, das Lorbeerblatt, die Karotten- und Petersilienwurzelwürfel hinzugeben.

Weitere 45 – 60 Minuten bei geschlossenem Deckel und mittlerer Hitze sanft köcheln, bis die Bohnen weich genug sind.

Tipp: Zwischendurch probieren. Falls nötig etwas Wasser oder Brühe nachgießen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren die Bäckle in Scheiben schneiden. Den Eintopf in Suppentellern anrichten und mit Petersilie

bestreuen.