



# saure Bohnen

Mit diesem milchsäurevergorenen Produkt (liegt meist im selben Supermarktregal wie das Tüten-Sauerkraut) kann man einen wunderbaren Eintopf machen. Ja, ich nenne es mal Eintopf... Wir essen die angegebene Menge zu zweit nicht ganz auf, bei 4 Personen nähme ich sicherheitshalber schon die doppelte Menge.

Ca. 250 gr. Bauchspeck

würfeln und in der Kasserolle/Pfanne goldgelb ausbacken.

1 Zwiebel

ebenfalls würfeln und dazugeben. Dann

500 gr. Schneidebohnen

hinzugeben.

4-5 halbfeste Kartoffeln

ebenfalls stückeln und hinzugeben. Mit

Rinderbrühe

auffüllen und ca. 20-30 min simmern lassen. Mit

Salz

Pfeffer

Muskat

etwas Rübekraut

würzen. Nach Belieben kann auch ein großer Klacks

Schmand

mit rein, das muß aber nicht.

Es gibt auch Leute, die schreiben nahezu reflexhaft Bohnenkraut mit ins Rezept; da ich das aber nie vorrätig habe, weiß ich aus Erfahrung, daß es auch ohne Bohnenkraut hervorragend gelingt.

Und natürlich kann man auch ganz prima ein paar Mettwurstchen oder ähnliches dazu servieren, wenn man mag.

Das ist eine sehr leckere, bodenständige, typisch rheinische Angelegenheit! Man sollte allerdings ausreichend Getränke vorrätig haben, denn man bekommt ziemlichen Durst davon. Doch es gibt Schlimmeres...