

Bohneneintopf mit Schweinebauch und Speck

Der klassische, herz hafte Eintopf – wie deftig, hängt davon ab, ob man frische Dicke Bohnenkerne nimmt und die ledrige Haut von den Kernen abzieht oder dranlässt. Oder ob man getrocknete verwendet. Diese müssen aber unbedingt eine Nacht lang eingeweicht und schließlich weich gekocht werden.

Zutaten für vier bis sechs Personen:

250 g getrocknete Dicke Bohnen (oder 500 g Tiefkühlbohnenkerne)

Salz, 75 g Speck, 1 EL Olivenöl

500 g Schweinebauch

1 große Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 1 frische Chilischote,

1 Möhre, ¼ Sellerieknolle, 2-3 mehlig e Kartoffeln

1 Lauchstange, 2 Selleriestangen, Pfeffer,

1 gehäufter EL Majoran, 1 EL Kümmel, circa 1 l Brühe

frische Gartenkräuter: Schnittlauch, Petersilie, Kerbel

Die Bohnen am Vortag mit Wasser dreifingerhoch bedecken und zugedeckt einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgießen, mit frischem Wasser bedecken, salzen und langsam zum Kochen bringen. Nach dem ersten Aufwallen die Hitze

auf kleine Stufe herunterschalten und den Deckel erst auflegen, wenn der Schaum, der sich an der Oberfläche gebildet hat, wieder verschwunden ist. Leise – etwa eine bis zwei Stunden – weich kochen, bis sich die Kerne mit der Messerschneide auf einem Arbeitsbrett zerdrücken lassen.

Herzhaft wird der Eintopf durch Speck und Schweinebauch

Den Speck in feine Streifen oder Würfel schneiden. In einem Suppentopf sanft auslassen, dabei ein wenig Öl hinzufügen, damit nichts ansetzt. Den Schweinebauch in Würfel schneiden, in den Topf geben und anbraten. Schließlich das Gemüse hinzufügen: die Zwiebel fein gewürfelt, den Knoblauch gehackt, Chili entkernt und fein gewürfelt, Möhre, Sellerie und Kartoffeln geschält und in gut zentimetergroßen Würfeln. Lauch aufgeschlitzt, gründlich ausgewaschen, dann quer in feinen Scheiben, Selleriestangen ebenfalls in feinen Scheiben. Dann auch die Bohnen hinzugeben. Alles salzen und pfeffern, Majoran und Kümmel hinzufügen und mit Brühe auffüllen. Zum Kochen bringen und leise köcheln, etwa eine gute halbe Stunde, bis alle Gemüse weich sind.

Den Eintopf nochmals herzhaft abschmecken. Eventuell noch ganz junge Dicke Bohnen hinzugeben. Frische Kräuter einrühren und in tiefen Tellern servieren.

Beilage: Es genügt frisches Bauernbrot oder Brezeln.

Getränk: ein Pils, ein säurefrischer Weißwein oder ein Apfelmost.