

Rezept Dicke Bohnen mit Speck

Diese Dicken Bohnen mit Speck können z.B. mit Salz- oder Pellkartoffeln serviert werden.

Zutaten:

800 g dicke Bohnen

1 Scheibe Speck

2 Zwiebeln

300 ml Gemüsebrühe

200 ml Milch

2 TL Bohnenkraut (alternativ Petersilie)

2 EL Butter

3 EL Mehl

Salz, Muskat

Zubereitung:

Die dicke Bohnen aus der Dose/dem Glas durch ein Sieb abschütten, die Flüssigkeit auffangen und zur Seite stellen.

Die Schale der Zwiebeln abziehen und die Zwiebeln grob würfeln.

Die Butter in einem Kochtopf zerlassen, die Zwiebelwürfel mit dem Speck darin andünsten.

Das Mehl darüber stäuben, anschließend mit dem Bohnenwasser ablöschen und mit der Gemüsebrühe sowie der Milch auffüllen.

Die Flüssigkeit für Dicke Bohnen mit Speck kurz aufkochen lassen und die Bohnen einrühren.

Dicke Bohnen mit Speck schließlich noch mit Bohnenkraut, Salz, Pfeffer, Muskat würzen..

Bei kleiner Stufe etwa für 15 bis 20 min köcheln lassen.
Dicke Bohnen mit Speck nun noch einmal mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

[Zurück zu den Suppen und Eintöpfen](#)

[Zurück zu Regionales](#)