

Dörrbohnen

(für 4 Personen als Beilage)

Zutaten: 80 g Dörrbohnen
 Speck, fein geschnitten
 1 kleine Zwiebel, gehackt
 Bouillon-Pulver
 Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Dörrbohnen abspülen und mindestens 2 Stunden im warmen Wasser einlegen (besser über Nacht).

2dl des «Bohnenwassers» in einer Tasse bei Seite stellen.

Die Bohnen 5 Minuten in siedendem Wasser kochen, Bohnen abgiessen und abtropfen lassen.

Den Speck und die Zwiebel in einer Pfanne andünsten. Die Bohnen begeben und mitdünsten, mit dem «Bohnenwasser» ablöschen und mit Bouillon-Pulver würzen.

Ca. 1 Stunde zugedeckt auf kleinem Feuer kochen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.