

# Bohnen mit Speck

Rezept von Tina-Maria Ritz, Sent



**Hans Wanner**  
Betrieb Wanner Hans, Schleithelm

## Zubereitung

- Von den Bohnen die Enden abschneiden, wenn nötig die Fäden herausziehen, waschen und in kochendem Salzwasser kochen. Die Bohnen in ein Sieb schütten, sofort mit kaltem Wasser oder Eiswasser abkühlen, und abtropfen lassen.
- Die Butter mit etwas Fleischsuppe oder Kochwasser der Bohnen in einer Pfanne erhitzen, bis die Butter und das Wasser emulgieren, die Bohnen hinzufügen, durchschwenken und mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.
- Garzeit: 15-20 Minuten

### Tipp:

- Nach Belieben die Bohnen mit gedünsteten Zwiebeln zubereiten und/oder ganze Bauchspeck Stücke während der Garzeit auf die Bohnen legen und zusammen garen.

### Speckbohnen:

- 50 g Bauchspeck in Streifen schneiden, nach Belieben Zwiebeln fein schneiden und in wenig Butter leicht anbraten. Die gekochten Bohnen dazugeben und durchschwenken.

## Zutaten

1–2 Stück Bauchspeck  
(Kochspeck)

400 g grüne Bohnen

40 g Butter

50 ml Fleischsuppe oder  
Kochwasser der Bohnen

Salz

Pfeffer aus der Mühle