



Bohnengratin mit Speck und Bratenresten

Die vorgekochten Bohnen werden mit einer mehlgebundenen, sämigen Sauce gratiniert. Die Sauce, eine Béchamel, wird mit Speck, Zwiebel, Knoblauch und kleingeschnittenen Resten eines Schweinsbratens gekocht. Eine sehr feine Art um Resten zu verwerten. Natürlich geht es auch ohne Braten, dafür mit mehr Speck. Der Gratin bleibt nicht lange im Ofen, nur bis sich ein leichtes braunes und aromatisches Krüstchen gebildet hat - einfach, wärschaft und gut!

Zutaten (1 Portion)

250g	grüne Bohnen
2-3	Stengel Bohnenkraut
60g	Bratspeck geschnitten
80g	Schweinsbraten
3dl	Gemüsebouillon
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1/2El	Mehl
1,5dl	Milch
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Bohnen rüsten und in ca. 5-6cm lange Stücke schneiden.

Bouillon mit dem Bohnenkraut aufkochen. Bohnen zugeben, sie sollten grad so knapp von der Bouillon bedeckt sein, und ohne Deckel kochen (ca. 12-15 Minuten).

Bohnen abgiessen und den Sud auffangen. Bohnen auskühlen lassen.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Speck in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Braten würfeln.

Ofen auf 200° vorheizen.

Zwiebel und Speck in wenig Bratbutter andünsten bis der Speck glasig wird. Mehl zugeben und vermischen. Milch zu Beginn in kleinen Dosen dazugießen und gut verrühren. Sobald die Masse weicher wird, die Milch in grösseren Dosen zugeben und weiter rühren bis eine sämige Sauce entsteht. Knoblauch und Bratenwürfel zugeben. Bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, ab und zu rühren, damit die Sauce nicht anbrennt. Etwas Bohnensud zugeben, damit die Sauce leicht flüssig bleibt. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Bohnen unter die Sauce mischen. Eine Gratinform ausbuttern und die Bohnen einfüllen. 3 Esslöffel Bohnensud dazugeben. In der Mitte des Ofens ca. 15 Minuten gratinieren bis sich ein leichtes Krüstchen bildet.







Gedünsteter Speck bemehlt



