



## Schmorbohnen mit Chipolata und Speck

Schmorbohnen gehörten zum Repertoire der Grossmütter oder noch eher der Urgrossmütter. Die Bohnen in einer dicken Mehlsauce zu schmoren ist heutzutage eher verpönt, leicht und knackig ist angesagt. Doch manchmal ist es nicht nur die Nostalgie, wegen der man das Rezept wieder hervorkramt. Die Bohnen in der üppig bemessenen und sämigen Sauce können, nur ab und zu aufgetischt, als währschafter Gaumenschmeichler erfreuen. Dazu Chipolata und Speck - das ist einfach und gut.

### Zutaten (pro Portion)

200g	grüne Bohnen aufgetaut
2	Knoblauchzehen
30g	Zwiebel
10g	Tafelbutter
1Tl	Mehl
5cl	Gemüsebouillon
30g	Sauerrahm
1Tl	Bohnenkraut getrocknet
3	Chipolata
3	Scheiben Kochspeck, ca. 70g
	Bratbutter

### Zubereitung

Zwiebel längs zur Schale zu Streifen schneiden. Knoblauch eher grob hacken.

Butter leicht aufschäumen lassen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und ca. 2 Minuten dünsten. Mehl zugeben und gut verrühren. Bouillon zugiessen, Sauerrahm und Bohnenkraut einrühren, kurz aufkochen und die Bohnen zugeben. Ca. 25 Minuten leicht köcheln lassen.

Chipolata beidseitig ein paar Mal leicht einschneiden, zusammen mit dem Speck in Bratbutter anbraten. Beides auf die Bohnen legen und 10 bis 15 Minuten mitgaren.





