



Dörrbohnen mit Röstgemüse und Schüblig

Die Bohnen verlieren beim Dörren nicht nur viel Wasser, sie gewinnen dabei auch viel Geschmack, der auch von guten Röstaromen begleitet ist. Mit reichlich Röstgemüse kann man diese noch betonen. Da gehört Knoblauch dazu, nicht zu knapp Sellerie und auch etwas Speck. Das ist nicht so viel Aufwand, auch wenn das Gemüse und der Speck in ganz kleine Würfel geschnitten werden will. Man wird dafür mit extraguten Dörrbohnen belohnt.

Tipp: Bratkartoffeln schmecken ausgezeichnet zu den Dörrbohnen, zusammen sind sie eine ideale Beilage zu Geräucherterem oder zu Wurst.

Und noch etwas: Nach vielen Rezepten wird das Einweichwasser weggegossen und die Bohnen danach sogar noch abgespült. Das ist unsinnig (finde ich), denn dabei geht viel vom guten Geschmack der Bohnen verloren.

Noch vor ein paar Jahren fand man in den Läden fast nur Dörrbohnen aus China, billig im Preis und im Geschmack. Mittlerweile sind sie wieder aus heimischer Produktion erhältlich, etwas teurer, aber viel besser. Dörrbohnen in Bio-Qualität kosten etwa Fr. 10.- pro 100g, oder auch etwas mehr. Man darf sich vom Preis nicht abschrecken lassen, für 100g Dörrbohnen braucht es gut 1 Kilo frische Bohnen und sie reichen für 4-5 Portionen als Beilage.

Zutaten (4-5 Beilagen)

100g	Dörrbohnen
60g	Rüebli
80g	Sellerie
60g	Zwiebel
3-4	Knoblauchzehen
60g	Kochspeck
3Tl	Tomatenpüree
3dl	Bouillon (mit Einweichwasser)

1-2 Zweige frischer Thymian
Pfeffer, ev. Salzs
Olivenöl

Zubereitung

Dörrbohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

Oder 4-5 Stunden in warmem Wasser einweichen, dabei 2-3 mal leicht kneten.

Zwiebel und Knoblauch hacken. Rübli und Sellerie zu 2-3mm grossen Würfelchen schneiden. Speck etwas grober würfeln. Alles zusammen in Olivenöl 5 Minuten dünsten, dabei ab und zu vermischen.

Tomatenpüree zugeben, vermischen und mitdünsten bis leichte Röstaromen aus der Pfanne steigen.

Dörrbohnen abgiessen und das Einweichwasser auffangen.

Dörrbohnen in die Pfanne geben, mit dem Röstgemüse vermischen und 3 Minuten mitdünsten.

Einweichwasser zugiessen und ca. 2Tl Bouillonextrakt einrühren. Thymianzweige zwischen die Bohnen stecken und ca. 1 Stunde zugedeckt köcheln lassen bis die Bohnen knapp weich sind. Dabei 2-3 mal vermischen. Deckel abnehmen und den Sud etwas einkochen lassen. Gegen Schluss mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.

Dörrbohnen verkochen nicht so leicht. Sie können mindestens eine halbe Stunde warmgehalten werden, bis die weiteren Beilagen zum Anrichten bereit sind. Vor dem Anrichten nochmals kurz aufheizen.

<i>Dörrbohnen können auch ein zweites Mal aufgewärmt werden. Sie werden dabei höchstens noch etwas besser.</i>





