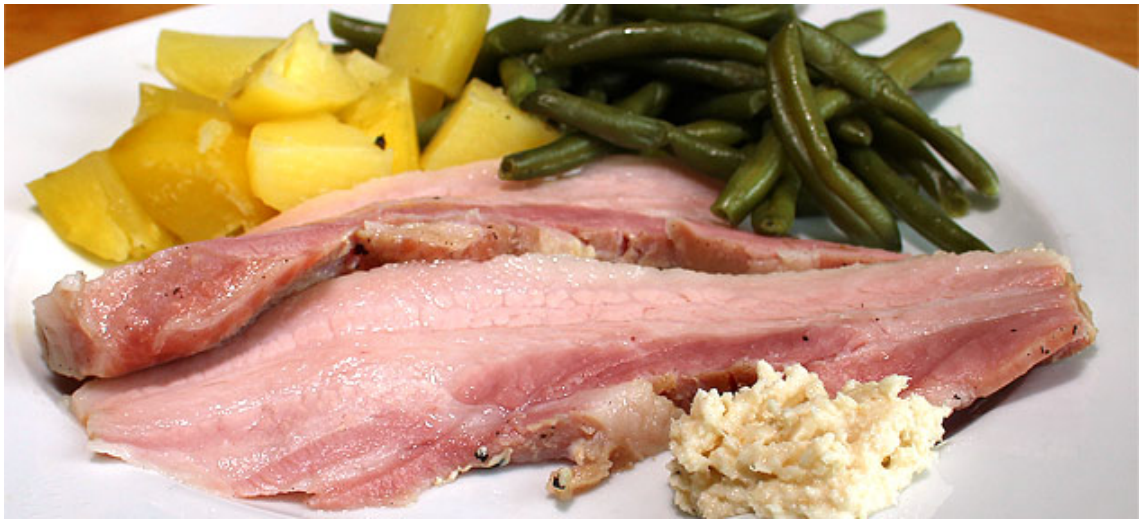


Grüner Speck mit Bohnen und Salzkartoffeln

Mit Grün ist nicht die Farbe des Specks gemeint, sondern der ungeräucherte, ganz rohe Speck. Damit wird der ganz weisse Rückenspeck bezeichnet, der zum Wursten oder zum Spicken von Braten verwendet wird, aber auch eingesalzener, durchzogener Bauchspeck. Er ist milder im Geschmack als Kochspeck, der üblicherweise kurz angeräuchert wird. Zubereiten kann man ihn ganz ähnlich: Man lässt ihn in einer mit Lorbeer, Nelken und Wacholderbeeren gewürzten Bouillon gar ziehen, das verleiht ihm auch ohne Rauchgeschmack eine schöne Würze. Die Bouillon habe ich ohne Fertigprodukt zubereitet: Eine halbierte, ungeschälte Zwiebel auf der Schnittfläche in der trockenen Pfanne anrösten, dann mit Wasser aufgiessen, die weiteren Gewürze zugegeben und das Ganze kurz köcheln lassen und den Speck zugeben.

Angerichtet mit Meerrettichcrème oder Senf, dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln - das ist schmack- und währschaft.

Zutaten (2 Portionen)

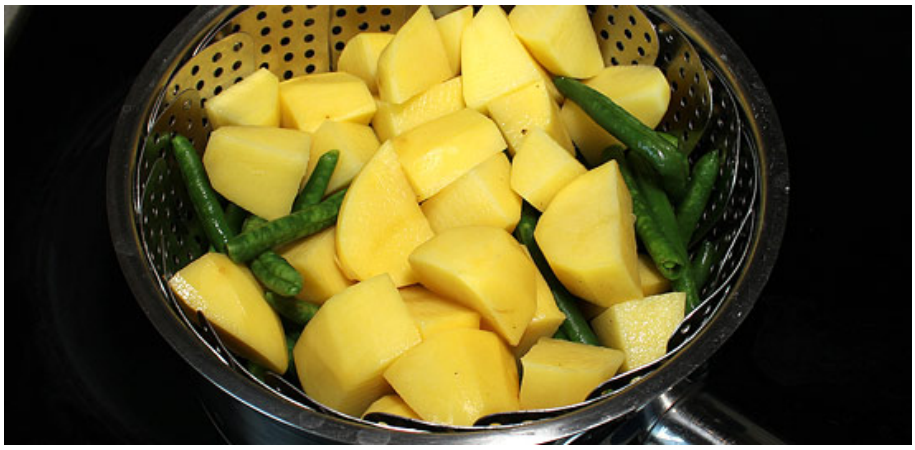
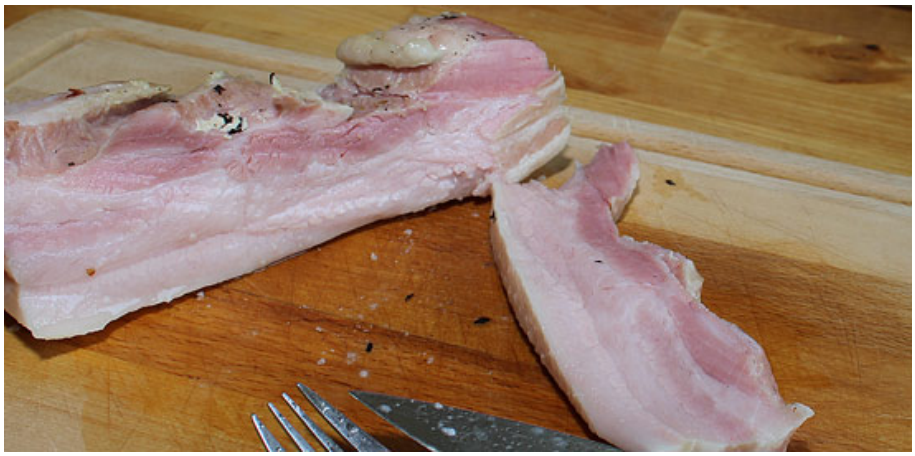
350g	grüner Speck
1	Zwiebel
2-3	Lorbeerblätter
6-8	Nelken
6-8	Wacholderbeeren
	Salz, Pfeffer
300g	Bohnen (gefroren)
3	Kartoffeln
	Salz

Zubereitung

Zwiebel ungeschält halbieren, mit der Schnittfläche nach unten in eine Pfanne legen.

Pfanne aufheizen. Zwiebelhälften rösten bis sie stellenweise schwarz sind. ca. 1 Liter Wasser dazugiessen, Lorbeerblätter, Nelken und Wacholderbeeren zugeben und aufkochen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen. Speck, 1/2 Teelöffel Salz und etwas Pfeffer zugeben, Temperatur reduzieren und den Speck knapp unter dem Siedepunkt (bei 85° bis 90°) ca. 2 Stunden ziehen lassen.

Karoffeln schälen und in Klötze schneiden.

Pfanne mit Dampfsieb und ca. 1cm Wasser aufsetzen.

Aufgetaute Bohnen und Kartoffelklötze salzen und zusammen ca. 30 Minuten zugedeckt im Dampfsieb garen.