

Dicke Bohnen mit Rindswurst

© Joachim Brendel

Zutaten

400 g Dicke Bohnen (Saubohnen)
aus Glas oder Dose
2 Frühlings- oder Lauchzwiebel,
(gehackt)
2 Zwiebel (ca. 140 g), gehackt
150 g Schinkenwürfel, gewürfelt
3 Knoblauchzehen, gehackt
1 TL Butterschmalz
3 TL Mehl
2 TL Rinds – Bouillon instant
300 ml Wasser
2 TL Bohnenkraut
3 TL Petersilie, gehackt
reichlich schwarzer Pfeffer aus der Mühle
etwas Salz



Zubereitung

Zwiebeln, Schinkenwürfel und Knoblauch in Butterschmalz glasig dünsten, mit Mehl und Bouillon überstäuben, kurz einbrennen, mit dem Wasser auflösen.

Bei mittlerer Hitze kochen. Bohnen, Bohnenkraut und Petersilie zufügen. Kräftig mit schwarzem Pfeffer und etwas Salz abschmecken. Rindswurst mehrfach einstecken und dazu legen.

Alles behutsam noch eine zeitlang aufkochen.

Deftig.

