

Meine grüne Bohnen an Rauchfleisch

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 Personen

1000 g Bohnen, grün, frisch
1000 g Kartoffeln, roh, geschält
200 g Zwiebel (grob gehackt)
350 g Rauchfleisch oder Dörrfleisch
in Scheiben
2 EL Butterschmalz
3 Zweige Majoran, frisch
8 Zweige Bohnenkraut, frisch
4 TL Majoran, getrocknet
4 TL Bohnenkraut, getrocknet
500 ml „Meine feine Bouillon vom Rind“ al-
ternativ: 3 TL Rinds Bouillon
instant auf ½ l Wasser
Pfeffer, schwarz aus der Mühle (reichlich)
etwas Salz

Zubereitung

Bohnen waschen, beide Enden entfernen, ggf. auch Fäden. In großer Schüssel mit dem getrockneten Majoran und dem Bohnenkraut überstäuben, reichlich pfeffern und mehrfach durchschütteln.

In einem großen (Guß)topf die Zwiebeln im heißen Butterschmalz kurz anschwenken (auf Stufe 6 Elektro). Während dem Schmoren eine Schicht Bohnen einsetzen, darauf eine Schicht Rauchfleisch – dann wieder eine Schicht Bohnen und eine Schicht Rauchfleisch. Darüber das frische Bohnenkraut und den frischen Majoran verteilen. Alles mit dem Rindsbouillon übergießen. Oben auf die halbierten, rohen Kartoffelstücke setzen. Diese etwas salzen.

Zugedeckt ca. 1 Stunde auf Stufe 4 Elektro dünsten. Beim Anrichten Kartoffeln und Bohnen mit etwas Sud übergießen.

Ein Gaumenschmaus.

