

Saure Bohnen (4 Pers.)

Saure Bohnen gehören für mich zum Leckersten, was die fränkische Bauernküche zu bieten hat. Leider weiß ich bis heute noch nicht genau, wie die Bohnen eingelegt werden müssen, dass sie so schmecken, wie bei meiner Oma. Was ich allerdings sagen kann ist, dass die Herstellung ungefähr so funktioniert wie bei Sauerkraut. Glücklicherweise hat es der Zufall ergeben, dass ich auf Metzger gestoßen bin, die saure Bohnen vakuumverpackt in ihrem Sortiment führen. Sollte das Geheimnis der Herstellung zu meinen Ohren kommen, werde ich sofort einen Acker pachten und in die Produktion einsteigen, bis dahin werde ich allerdings auf gekaufte zurückgreifen müssen.

Zutaten:

1 kg Saure Bohnen

3 El Schweinefett

3 El Mehl

1 kg Kartoffeln

Milch

Salz

4 Rippchen, Kassler oder am liebsten ein gutes Pfund

Schweinebauch

Zubereitung:

Manchmal sind die Bohnen sehr salzig, dann sollte man sie in einem Sieb mit Wasser übergießen. Als erstes werden die Bohnen in einen Topf gegeben und mit Wasser knapp bedeckt. Darauf wird das Fleisch gelegt und das Ganze dann mindestens eine halbe Stunde gekocht.

In der Zwischenzeit bereitet man aus den Kartoffeln und der Milch einen Kartoffelbrei (ohne Muskat!), was wohl nicht näher beschrieben werden muss.

Sind die Bohnen weich und das Fleisch gar, wird es aus dem Topf genommen. Die Bohnen werden nun mit einer Mehlschwitze, die aus dem Schweinefett und dem Mehl hergestellt wurde, abgebunden. Das Fleisch kann jetzt wieder hinein.

Für den Verzehr empfehle ich einen Rückfall in Zeiten nächtlicher Schweineorgien. Ich schneide mir das Fleisch in mundgerechte Brocken und vermische es dann mit dem Kartoffelbrei und den Bohnen zu einem appetitlich anmutenden und duftenden Bohnen-Kartoffelbrei-Matsch und schaufele mir diesen dann mit nur langsam nachlassender Gier in den Rachen. Zum Spülen gibt es Apfelmost.