

Gedörrte Bohnen

Für 4 Personen

- 1 grosse Pfanne (= Topf) von 3-4 l Inhalt
 - 200 g Dörrobhnen
 - 1 Zwiebel, gehackt
 - Butter
 - 3-4 dl Bouillon (oder Wasser)
 - wenig Salz
 - Pfeffer
 - 800 g Rippli und/oder Kochspeck geräuchert
-
- Bohnen über Nacht (im Kühlschrank!) einweichen, abgiessen.
 - Zwiebel und Knoblauch in der Butter andämpfen, Bohnen mitdämpfen.
 - mit Bouillon ablöschen, würzen und aufkochen.
 - Rippli darauflegen, zugedeckt bei kleiner Hitze 50-60 Minuten kochen.
 - Kochflüssigkeit abgiessen.
 - Rippli/Speck tranchieren, mit den Bohnen servieren.
 - Bohnen sparsam salzen, das Rippli enthält in der Regel bereits Salz.

