

Schweinebauch mit weißen Bohnen

Kategorie: Fleischgericht
Rezept Nr.: 513
Portionen: 4

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Schweinebauch	1 kg		
Bratenfond	0,6 Liter		
Spareribs	4 Stück		
Knoblauchzehen	4 Stück		
Thymianzweige	4 Stück		
Bohnenkerne	250 Gramm	weiß	
Karotten	2 Stück		
Stangensellerie	1 Stück	klein	
Salbeiblätter	6 Stück		
Suppengrün	1 Stück	evtl. für Sauce	
Semmelbrösel	0		

Zubereitung

1. Die weißen Bohnen in Wasser einweichen. Je nach Qualität/Sorte zwischen 6-12 Stunden, es sei denn man nimmt frische.
 2. Den Schweinebauch von allen Seiten mit grobem Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den ungeschälten Knoblauchzehen in etwas Öl und Butter anbraten. Den Bratenfond zugießen, den Thymian zugeben und zugedeckt im Ofen bei 110° im Ofen langsam garen. Den Bratenfond kann man noch verbessern, in dem man eine Zwiebel, einige Karotten, einige Selleriestücke und die Spareribs mit anbrät und mitschmoren lässt.
 2. Die Bohnen abgießen, die 2 Karotten und den Stangensellerie kleinhacken, in etwas Olivenöl anschwitzen, den klein gehackten Knoblauch zugeben, dann die weißen Bohnen. Mit Wasser aufgießen, bis die Bohnen gerade bedeckt sind, etwas salzen. Den Salbei kleinschneiden und zugeben. Zugedeckt bissfest garen. Dabei die Flüssigkeit praktisch einkochen lassen.
 4. Das Fleisch, wenn es fertig ist in 4 Scheiben schneiden, warmstellen. Den Bohnen etwas von dem Bratensaft zugeben und wieder einkochen lassen. Abschmecken. Sie sollten nicht zu flüssig sein.
 5. In einer Pfanne etwas Butter & Öl heiß werden lassen, die Fleischstücke rechts und links in dem Paniermehl wenden und kross braten. Auf den Bohnen anrichten. Es schmeckt jedoch ebenfalls sehr gut, wenn man den Schweinebauch nicht paniert oder nur auf beiden Seiten brät.
- Produktinfo: Nehmen Sie gutes Schweinefleisch etwa Duroc, Schwäbisch-Hällisches oder Iberico. Sie werden sehen, dass ihr Geschmack unvergleichlich besser, als das der Billigschweine ist. Abgesehen davon, dass die Aufzuchtbedingungen der "Billigschweine" eher grenzwertig sind.
- Weinempfehlung: Zwei Weine harmonieren sehr gut mit diesem - dem Cassoulet nachempfundenen - Gericht. Beaujolais aus guten Lagen und guten Jahren. Seine Frucht und seine Säure passen sehr gut zu dem Schweinefleisch. Sehr gut auch Weine von Saint Joseph und der Côte Rôtie: Das Aroma der Syrah und die leicht säuerliche Note verbinden sich auf Trefflichste mit Bohnen und Schwein



Notizen
