

Rezept

Bauernschmaus-Pfandl

Ein Rezept von Bauernschmaus-Pfandl, am 25.03.2023

Zutaten

100 g breite grüne Bohnen	Salz
60 g geräuchertes Wammerl (Bauchspeck)	1/2 Zwiebel
1/2 Knoblauchzehe	250 g kalter gegarter Schweinsbraten
300 g kalte gegarte Pellkartoffeln	1 EL Butterschmalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	1 Prise Kümmelsamen
2 Stängel glatte Petersilie	1 Stängel Majoran

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

Zubereitung

1. Die breiten Bohnen waschen, putzen und die Enden abknipsen. Die Bohnen in 2 cm große Stücke schneiden. Reichlich Salzwasser aufkochen und die Bohnen darin in ca. 7 Min. bissfest garen, dann in ein Sieb abgießen, eiskalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
2. Zwischendurch das Wammerl in nicht zu kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und 1 cm groß würfeln, Knoblauch schälen und fein hacken. Den Schweinsbraten in 2 cm große Würfel schneiden. Die Kartoffeln schälen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Butterschmalz in einer großen Pfanne schmelzen. Die Kartoffelscheiben nebeneinander in der Pfanne ausbreiten und bei mittlerer Hitze 1 Min. braten. Das Wammerl dazugeben und beides ca. 2 Min. weiterbraten, bis die Kartoffeln goldbraun sind. Kartoffelscheiben wenden, die Zwiebel dazugeben und 3 Min. braten. Das Fleisch und den Knoblauch dazugeben und alles weitere 2 Min. braten, dabei ab und zu umrühren. Bohnen ganz zum Schluss untermischen und in ca. ½ Min. erwärmen. Das Pfandl mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen.
4. Petersilie und Majoran abbrausen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und nicht zu fein hacken. Die Kräuter in das Pfandl streuen, alles durchschwenken und servieren. Falls Sie noch ein paar Löffel Schweinsbratensauce oder auch dunkle Soss zur Hand haben – wäre das das i-Düpfel für den Bauernschmaus.