

## Rezept

# Schweinebauch mit Honigglasur auf grünen Bohnen

Ein Rezept von Schweinebauch mit Honigglasur auf grünen Bohnen, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1 EL</b> Salz	1,8 kg durchwachsender Schweinebauch mit Schwarte
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>6</b> Pimentkörner
<b>10</b> schwarze Pfefferkörner	<b>50 ml</b> dunkler Schweinebratenfond (ersatzweise Rinderfond)
<b>1 EL</b> Akazienhonig	<b>600 g</b> Schnippelbohnen (breite Bohnen) ca. 2 cm frische Meerrettichstange
<b>1 Bund</b> Bohnenkraut	<b>25 g</b> Mehl
<b>1 EL</b> Sauerrahmbutter	<b>50 g</b> saure Sahne
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 6 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 870 kcal

## Zubereitung

1. In einem großen Topf 3 l Wasser aufkochen, salzen und den Schweinebauch darin bei mittlerer Hitze in ca. 1 Std. 15 Min. weich garen. Mit einer Schaumkelle den Schaum abschöpfen. Nach 1 Std. Lorbeer, Piment- und Pfefferkörner zugeben.
2. Bohnen waschen und vom Stielende die Fäden abziehen. Schräg in ca. ½ cm breite Streifen schneiden. Das Bohnenkraut waschen, trocken schütteln, von der Hälfte die Blättchen abzupfen und fein schneiden, die andere Hälfte beiseitelegen. Den Meerrettich putzen und schälen.
3. Den Fond erwärmen und den Honig darin auflösen. Den Ofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Fleisch auf ein Blech setzen und die Brühe beiseitestellen. Die Schwarte in ca. 1 cm breite Rauten einschneiden und mit dem Honig-Fleischfond bepinseln. Das Fleisch im Ofen (Mitte) in ca. 1 Std. knusprig braten, dabei immer wieder einpinseln. Die letzten 10 Min. den Grill zuschalten, um eine schöne Kruste zu bekommen.
4. Bohnen mit dem Bohnenkraut in die Brühe geben und in ca. 6-8 Min weich garen. Abtropfen lassen und beiseitestellen. In einem kleinen Topf 1 EL Butter zerlassen und das Mehl einrühren. Die Mehlschwitze mit ½ l heißer Brühe auffüllen und glatt rühren. Bei geringer Hitze und unter Rühren 15 Min. offen köcheln. Durch ein Haarsieb in einen flachen Topf passieren, die Bohnen dazugeben, salzen und pfeffern. Bohnenkrautblättchen dazugeben und mit saurer Sahne verfeinern.
5. Den Schweinebauch aus dem Ofen nehmen. In 5 cm breite Scheiben und dann in 5 cm große Würfel schneiden. Die Bohnen auf einer Platte anrichten und mit den Schweinebauchwürfeln bestreuen. Frischen Meerrettich fein darüber raspeln.