

Rezept

Speckböhnchen und Bratkartoffeln

Ein Rezept von Speckböhnchen und Bratkartoffeln, am 20.04.2024

Zutaten

400 g grüne Bohnen (am besten zarte Kenia-Böhnchen)	Salz
2 Schalotten	50 g durchwachsener Räucherspeck (ohne Schwarte)
frisch gemahlener Pfeffer	1 EL Butter
2 EL Butterschmalz	800 g gegarte Pellkartoffeln
Eiswürfel	Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 245 kcal

Zubereitung

1. Die Bohnen waschen, eventuell entfädeln, d. h. die Spitzen mit einem kleinen Messer abschneiden und dabei die Nähte, die die Schotenhälften zusammenhalten, von harten Fasern befreien. Eine Schüssel mit kaltem Wasser füllen und ein paar Eiswürfel hineingeben.
2. In einem Topf 1 l Wasser aufkochen lassen, 1 TL Salz hinzufügen und die Bohnen darin in 5-6 Min. bissfest kochen. In ein Sieb abgießen und sofort für 1-2 Min. in das Eiswasser geben. Dadurch bleiben die Bohnen schön hellgrün (andernfalls werden sie moosgrün). Bohnen in das Sieb abgießen und abtropfen lassen. Den Speck fein würfeln. Die Schalotten schälen und ebenfalls fein würfeln. Die Bohnen in ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
3. Die Kartoffeln pellen und in ca. 4 mm dicke Scheiben schneiden. Eine große oder zwei kleinere Pfannen auf mittlere Stufe erhitzen und das Butterschmalz darin zerlassen. Die Kartoffelscheiben so in der Pfanne verteilen, dass alle den Boden berühren. Die Kartoffelscheiben in 3-4 Min. goldbraun braten. Wenden und auf der anderen Seite in 3-4 Min. fertig braten. Leicht salzen.
4. Währenddessen für die Bohnen in einem Topf die Butter zerlassen. Speck und Schalotten darin 1 Min. bei mittlerer Hitze anbraten. Die Bohnen dazugeben und bei kleiner Hitze in 3-4 Min. erwärmen. Mit Pfeffer abschmecken. Bratkartoffeln und Speckböhnchen mit Roastbeef und Sauce auf vorgewärmten Tellern anrichten.