

Rezept

# Weißer Bohnen mit Apfel-Speck-Stippe

Ein Rezept von Weißer Bohnen mit Apfel-Speck-Stippe, am 25.04.2024

## Zutaten

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| <b>500 g</b> getrocknete weiße Bohnenkerne    | <b>3</b> säuerliche Äpfel (500 g) |
| Salz  | schwarzer Pfeffer aus der Mühle   |
| Piment aus der Mühle                          | <b>2 kleine</b> Zwiebeln (150 g)  |
| <b>200 g</b> durchwachsener Speck in Scheiben |                                   |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

## Zubereitung

1. Bohnenkerne mindestens 8 Std. oder über Nacht in kaltem Wasser einweichen. Abspülen, mit 800 ml kaltem Wasser aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze in 1-1 1/4 Std. weich köcheln lassen. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in schmale Spalten schneiden. Etwa 30 Min. vor Ende der Garzeit zugeben. Bei Bedarf wenig Wasser nachgießen, es sollte am Ende der Garzeit fast aufgebraucht sein. Die Bohnen salzen, pfeffern und mit Piment abschmecken.
2. Für die Speck-Stippe Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Speck in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze auslassen. Zwiebeln zugeben und schmoren, bis sie goldbraun sind und der Speck knusprig ist. Brutzelnd heiß über die warmen Bohnen geben.