Rezept

Weiße Bohnen mit Räucherspeck

Ein Rezept von Weiße Bohnen mit Räucherspeck, am 08.10.2026

Zutaten

300 g	kleine weiße Bohnen
1	Lorbeerblatt
5 Zweige	Thymian
	Pfeffer
3 EL	Olivenöl
3	Knoblauchzehen
150 g	Räucherspeck
	Salz
6	Salbeiblätter
1 EL	Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 390 kcal

Zubereitung

1. Die Bohnen 12 Std. oder über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. In ein Sieb abgießen, kalt abbrausen und mit 1,5 l Wasser in einen Topf geben. Knoblauch schälen, 2 Zehen halbieren und mit Lorbeerblatt und Speck zu den Bohnen geben. Thymian waschen und 4 Zweige dazugeben. Das Ganze einmal aufkochen, dann zugedeckt bei kleiner Hitze 70-90 Min. köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Dabei, besonders zu Beginn, ab und zu mit einer Siebkelle den aufsteigenden Schaum abschöpfen. Gegen Garzeitende salzen und pfeffern.

2. Übrigen Knoblauch fein würfeln. Vom übrigen Thymian Blättchen abzupfen und hacken. Salbei waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Bohnen in ein Sieb abgießen, dabei den Sud auffangen. Wer möchte, kann den Speck trocken tupfen und in kleine Würfel schneiden. Öl und Butter in einem Pfännchen erhitzen, darin Knoblauch, Salbei, Thymian und nach Belieben den Speck leicht anbraten. Alles mit ein paar EL Kochsud unter die Bohnen rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren. Die Bohnen passen gut zu Lamm- und Grillgerichten.