

FRANZÖSISCHER GEMÜSE-FLEISCH-TOPF

Zutaten für 6-8 Personen:

200 g weiße Bohnen
250 g mager geräucherter Speck
1 kleines gepökeltes Eisbein,
1 Zwiebel
1 kleiner Weißkohl
350 g Kartoffeln
350 g Möhren
350 g Porree
2 Hähnchenbrüste
200 g geräucherte Würstchen
Kräuter, Pfeffer und Salz
etwas Weißbrot
Knoblauch
Öl

Experimentiervorschrift:

Die Bohnen in 1 1/2 l Wasser einweichen, dann im Einweichwasser mit dem Speck, dem Eisbein, den Gewürzen und der geschälten Zwiebel zugedeckt max. 40 min. im Schnellkochtopf kochen. Den Kohl waschen und klein schneiden. Die Kartoffeln und die Möhren schälen, waschen, klein schneiden und mit dem geputzten Lauch und den gewaschenen Hähnchenbrüsten, den Würstchen und Kräutern (z. B. Thymian) zu den Bohnen geben und weitere 10 Minuten mit garen. Das Fleisch vom Knochen lösen, klein schneiden und wieder in den Eintopf geben. Das Brot würfeln und im Öl goldbraun braten. Den Knoblauch schälen und darüber pressen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter (z. B. Petersilie) und die Brotwürfel darüber streuen. Saure Sahne dazu schmeckt sehr gut.