

Spizöla mit Gröüchta Stückli

Zubereitungszeit:

ca. 60 Minuten

Zutaten für 4 Personen

600 g Stangen- od. Buschbohnen
600 g geräucherte Stückli od. Ripple
1 Birne
4 Stk. Bohnenkraut
1 ½ Knoblauchzehen
2 EL. Schweineschmalz od. Fett
2 EL. Glattes Mehl
1 ½ Zwiebel
Petersilie
Ein wenig Liebstöckel (Maggikraut)
Salz, Pfeffer u. Muskat

Zubereitung:

Die Bohnen spitzeln, im Salzwasser mit Stückli und Ripple, eine halbierte Birne, Bohnenkraut und Knoblauch nicht ganz weich kochen.

Die Birne nach dem kochen wieder herausnehmen.

Mit Schweineschmalz und Mehl eine hellbraune Einbrenn machen.

Die fein gehackten Zwiebeln, Petersilie und Liebstöckel begeben und mit dem Bohnensud ablöschen. Das Ganze fertig kochen.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.



Weinempfehlung:

Weißwein
Grüner Veltliner „Spizöla“

Kochabend:

4. Apr, 2018 / Mike T.