

Bohnen-Apfel-Gemüse mit Bratwurst

 happy-mahlzeit.com/2019/11/21/bohnen-apfel-gemuese-mit-bratwurst/

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Glas weiße Bohnen, 850g
- 2 Äpfel, z.B. Boskop
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Butter
- 150g durchwachsener Speck
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 150ml Gemüsefond
- 5 EL Weißwein
- 1 Bund Majoran
- 1/2 Bund glatte Petersilie
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 4 Bratwurst-Schnecken à 180g

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in grobe Stücke schneiden. Die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Die Bohnen in ein Sieb schütten, unter fließendem Wasser abbrausen und gut abtropfen lassen. Die Butter in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig andünsten. Die Äpfel hinzufügen. Die Zitrone halbieren, den Saft auspressen, die Äpfel damit beträufeln und zugedeckt so lange dünsten lassen, bis sie weich sind.

Die Bohnen hinzufügen und mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und etwas Zucker würzen.

Den Speck in feine Streifen schneiden, in einer Pfanne ohne Fett kross ausbraten und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Die Bratwurst-Schnecken im Speckfett schön braun braten.

Petersilie und Majoran abbrausen, trockenschütteln, die Blätter abzupfen, fein hacken, zum Gemüse geben und erneut kräftig abschmecken.

Die Bratwurst und den krossen Speck auf dem Apfel-Bohnen-Gemüse anrichten und nach Belieben mit Bratfett beträufeln.

Rezept: Horst Lichter

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! vom 12.11.2011

Prominenter Gast: Alida Gundlach