



Schnieders Courage

fuer 4 Personen

Zutaten

- 1 Apfel
- 1 Zwiebeln, weiss
- 1 l Bruehe, Fleisch
- 1/2 Stange/n Porree
- 1/2 Tl Pfeffer
- 125 g Backpflaumen
- 125 g Bohnen, weiss
- 2 Tl Salz
- 250 g Kartoffeln
- 250 g Moehren
- 375 g Bauchfleisch

Die weiÃen Bohnen Ã¼ber Nacht in 3/4 l Wasser einweichen. Dann mit dem Bauchfleisch und 1 l FleischbrÃ¼he aufsetzen und 1 knappe Stunde kochen lassen. In der Zwischenzeit MÃ¼hren, Kartoffeln und Apfel schÃ¶len und (bis auf die Zwiebel) waschen. Das GemÃ¼se und die Zwiebel in Scheiben schneiden, den Apfel vierteln, entkernen und auch in Scheiben schneiden. Den Porree putzen, in Ringe schneiden und grÃ¼ndlich waschen. Die vorbereiteten Zutaten - den Porree - ausgenommen - und die Backpflaumen zu den Bohnen geben. Das Bauchfleisch obendrauf legen. Das Gericht mit Salz und Pfeffer wÃ¼rzen, wieder aufkochen lassen und dann auf milder Hitze weitere 25 Minuten garen. Den Porree in den letzten 5 Minuten mitgaren. Den Speck herausnehmen, in Scheiben schneiden und extra anrichten, nach Belieben mit Senf bestreichen.