

## Spanischer Bohneneintopf

Mit weißen Riesenbohnen

### Zutaten für 4 - 6 Portionen :

200 g getr. weiße Riesenbohnen,  
150 g durchwachsener Speck,  
400 g Schweinefleisch,  
2 EL Öl,  
1 Zwiebel,  
200 g Möhren,  
100 g Lauch,  
100 g Staudensellerie,  
200 g frische grüne Bohnen,  
500 ml Gemüsebrühe,  
¼ Liter Bohnen-Koch-Wasser,  
1/8 Liter Weißwein,  
1 TL getrocknetes Bohnenkraut,  
3 EL gehackte Blattpetersilie,  
Salz,  
Pfeffer.



### Zubereitung :

Die weißen Riesenbohnen über Nacht einweichen. Das Einweichwasser abgießen und die Bohnen in frischem Wasser 90 Minuten garen lassen. Abgießen, dabei das Kochwasser auffangen.

Die grünen Bohnen waschen, putzen und eventuell die Fäden abziehen. In 1 cm lange Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 3 Minuten blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Abgießen und gut abtropfen lassen. Den Speck in kleine Würfel schneiden und glasig anbraten. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und im Speckfett glasig andünsten. Das Schweinefleisch in Würfel schneiden und scharf anbraten. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Lauch und Sellerie putzen, in kleine Stücke schneiden und mit Speck und Zwiebeln zusammen 10 Minuten andünsten. Die weißen Riesenbohnen und das Schweinefleisch zugeben. Mit Fond, Bohnenkochwasser und Weißwein aufgießen, mit Bohnenkraut, Pfeffer und Salz würzen und 20 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die grünen Bohnen und die Möhren zugeben und nochmals 15 Minuten köcheln lassen.

Vor dem Servieren mit frisch gehackter Petersilie garnieren.