

Zutaten für 4 Erwachsene (gute Esser ;-)

Für die Bohnakern:

750g Saubohnen (Wachtelbohnen)
750 g Schweinebauch, geräuchert
1 Karotte
1Zwiebel
1 Prise Pfeffer
Nelken Wacholder, Lorbeerblätter nach Geschmack
Butte, alternativ Öl
etwas Mehl
1 Prise Zucker
1 Schuss Weinessig

Für die Klöße

2 Päckchen Kloßteig
5 Scheiben Toastbrot
Butter

Die Bohnen über Nacht im kaltem Wasser einlegen, es sollten alle bedeckt sein !

Die Bohnen mit den Gewürzen in einen großen Topf mit Wasser geben und alles auf kleiner Flamme 2 Stunden köcheln lassen.

Das Fleisch zu den Bohnen geben und eine weitere Stunde mitkochen lassen.

Das Fleisch und die Bohnen aus dem Wasser nehmen.(das Wasser aufheben)

In einem großen Topf die kleingeschnittenen Zwiebel und Karotten mit etwas Butte(oder Öl) anbraten.

Das Ganze dann mit etwas Mehl bestäuben und weiter anbräunen und mit einem Schuss Essig ablöschen.

Nach und nach mit dem Bohnenwasser auffüllen. Die Bohnen und das Fleisch dazugeben und weiter einkochen.

Die Toastbrotsscheiben in Würfel schneiden und in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun anbraten.

Den Kloßteig einmal durchkneten, Knödel formen, mit den Fingern eine Mulde eindrücken und die Weißbrotwürfel einfüllen.

Die Knödel 20 Minuten im heißem Wasser ziehen lassen (nicht kochen!)

Flüssigkeit auffüllen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Falls es zu dick ist einfach einen Schuss Weißbier dazu ;-)

Falls man es etwas kräftiger im Geschmack haben möchte, einen Brühwürfel dazugeben.

Guten Appetit