

## **Rezept für Bohnen und Spätzle,** für ca. 6 Personen

Das Gericht wird bei uns eigentlich nur in der kalten Jahreszeit gegessen. Auch gerne zur Fasnet. Früher war es ein „arme Leute essen“, bei uns ist es mittlerweile ein „Sonntagsessen“.

Lässt man den Speck weg und nimmt anstelle von Fleischbrühe Gemüsebrühe, dann ist es auch ein vegetarisches Essen. Anstatt grüner Bohnen kann man auch Dicke Bohnen (Saubohnen) oder Tellerlinsen verwenden.

Ich hab das Rezept und die Zubereitung von meiner Mama gelernt. Es braucht ein bisschen Übung, aber mit Geduld kann man es schnell selber zubereiten.

Meine Mengenangaben sind ca. Angaben, ich koch es immer aus dem „Gefühl“ heraus.

### **Für die Brenne benötigt man:**

150 g Fett  
120 g Mehl  
3 Lorbeerblätter  
9 Nelken  
Salz Pfeffer  
1 mittlere Zwiebel in Würfel geschnitten  
1 Liter Fleischbrühe  
250 g Speck

500 g grüne Prinzessbohnen

Essig je nach Geschmack

### **Zubereitung:**

Fett erhitzen, Mehl nach und nach zugeben. Unter ständigem rühren bräunen, unbedingt auf die Hitze achten, da das Mehl sehr schnell verbrennt und dann bitter wird.

Ist die gewünschte Bräune erreicht, fein gewürfelte Zwiebeln zugeben und glasig dünsten. Danach mit der Fleischbrühe unter ständigem rühren ablöschen, sonst gibt es Klümpchen. Die Brenne muss eine sämige Konsistenz haben. Danach Lorbeerblätter und Nelken zugeben und alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer möchte kann jetzt noch den Speck zugeben. Alles bei kleiner Hitze ca. 1 Stunde köcheln lassen, immer wieder mal umrühren.

In der Zwischenzeit die Bohnen kochen.

Nach ca.1 Stunde den Speck herausnehmen und nochmals abschmecken, die Bohnen zugeben und darin erwärmen.

Super schmecken dazu noch selber gemachte Spätzle.

Den Essig stellen wir auf den Tisch und jeder nimmt sich soviel in sein Gericht wie er möchte.

Guten Appetit!!!