

FRÄNKISCHE TAPAS



Bohnenkerne mit Klößen

Zutaten:

400g Feuerbohnenkerne (getrocknet)
400 g geräucherten Schweinebauch
6 Pfefferkörner
4 Pimentkörner
5 Nelken
5 Wacholderbeeren
3 Lorbeerblätter
2 EL Butter
3 EL Mehl
1 EL Zucker
1 Schuss Weißweinessig

Zubereitung:

1. Feuerbohnen über Nacht in Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag werden die Feuerbohnenkerne in frisch angesetztes kochendes Wasser ohne Salz gegeben. Lediglich die Gewürze kommen dazu: Allerdings sollten Piment, Pfefferkörner und Nelken mit einem Mörser vorher zerstoßen werden. Alles köchelt etwa anderthalb Stunden auf niedriger Temperatur, bis die Bohnenkerne weich sind.
3. Das geräucherte Bauchfleisch kommt ebenfalls in kochendes Wasser und soll etwa eine Stunde kochen.
4. Nach und nach wird das Wasser aus dem Fleischtopf zu den Bohnen gegeben, damit sie immer in genügend Flüssigkeit kochen.
Jetzt ist noch etwas Zeit, um die Klöße zu rollen. Ich verwende heute fertigen Kloßteig, der hier bei uns im Nachbardorf hergestellt wird.
5. Bohnenwasser absieben und für die Soße beiseite stellen.
6. Eine Einbrenne aus Butter, Mehl und Zucker herstellen. Die Einbrenne darf ruhig kräftig braun werden, wir wollen schließlich eine dunkle Soße.
7. Mit dem Bohnenwasser ablöschen. (Fleischsaft dazugeben, falls vorhanden)
Die Soße sollte schön sämig sein.
8. Bohnenkerne und geräuchertes Bauchfleisch in die Einbrenne geben und für weitere ein bis anderthalb Stunden auf niedriger Flamme kochen. Dann sind die Bohnen weich und haben den Geschmack des Bauchfleisches gut aufgenommen.
9. Klöße in kochendes Salzwasser geben und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
10. Soße mit einem Schuss Weißweinessig und Zucker abschmecken. Auf Tellern mit genügend Soße anrichten.

Tipp: Wenn es schnell gehen muss, kann man das geräucherte Bauchfleisch nach einer Stunde direkt zu den Bohnen geben. So haben es meine Vorfahren immer gemacht.

[Getrocknete Feuerbohnenkerne bekommt man auf den Wochenmärkten in Franken.](#)