

Geschmalzene Strankerl (Fisolen mit Speck)

Rezept/Inspiration/Foto: Markus Leingruber, ©Spezialithek

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Portionen: 4 Portionen

| Zutaten: | Einheit |
|---------------------------------------|-------------|
| Fisolen (grüne Bohnen) Gartenfrisch | 500g |
| Würziger Speck | 250g |
| Zwiebel | 100g |
| Schmalz oder Öl zum anbraten | 2 Esslöffel |
| Salz, Pfeffer | |
| Frische Schwarzbrotwürfel | 250g |
| Bohnenkraut (gehackt) oder Petersilie | 1 Esslöffel |
| Wasser | 200ml |



Markus Leingruber www.spezialithek.at

- 1) Fisolen waschen, putzen und in etwa 3cm lange Stücke scheiden. Zwiebel schälen und wie den Speck in 1cm große Würfel schneiden.
- 2) In einer Pfanne Schmalz erhitzen und die Zwiebel darin anbraten. Den würfelig geschnittenen Speck und die Fisolen dazugeben und mitrösten.
- 3) Dann die Fisolen mit Wasser übergießen (knapp bedeckt), mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Nun lässt man alles zusammen ohne Deckel 10 min köcheln.
- 4) Sobald das Wasser verkocht ist und die Fisolen gar sind, die geschnittenen frischen Brotwürfel untermengen, durchschwenken und ein reduzieren lassen.
- 5) Die „geschmalzenen Strankerl“ auf einem erwärmten Teller anrichten und mit frischen Kräutern garnieren.

Gutes Gelingen wünscht Markus LEINGRUBER

Genussmomente- GANZ NACH DEINEM GESCHMACK! www.spezialithek.at