Typ: Fleisch

Quelle: Annhild (für F&Ts Hochzeit)

Bemerkungen: Quietschbohnen sind (wie Sauerkraut) milchsauer vergorene Schnippe! aus Stangenbohnen - im Ruhrgebiet verbreitet als saure Bohnen in Plastiktüten (Firma HOOK) zu kaufen.

Wir machen sie selbst aus dem Stangenbohnenseggen, bei dessen Ernte ich alljährlich (meine Höhenängste überwindend) zwischen Juli und September zur Höchstform auflaufe. Walters Schwerpunkt liegt im lustvollen Leiern der Bohnen durch ein altertümliches Gerät, welches die Bohnen durch gezielte, schräg zur Längsachse geführte Messerchen zu den Schnippelbohnen macht, die mit Salz angesetzt nach etlichen Wochen geduldigen Wartens und Säuberns aus der Prunkbohne die Quietschbohne macht. Für diesen Lustgewinn nimmt er sogar und willig die Strapazen des Waschens und Abfädeins der Bohnen auf sich. Da sag' noch Einer, das Alter böte keine Höhepunkte mehr!

Das sieht sehr unattraktiv aus, schmeckt aber so gut, dass wir uns regelmäßig die Bäuche vollhauen und anschließend zu nix mehr zu gebrauchen sind.

Zutaten: Zutaten und Vorbereitung

Grundstock

gut 500g Schweinefleisch vom Kamm am Stück (ungesalzen), in bedeckender Gemüsebrühe aus Würfel (kleiner Topf!) mit Lorbeerblatt, 2 Nelken und 3 Wachholderbeeren nur köchelnd gegart - nach Abkühlen in mundgerechte Stücke geschnitten (Kochwasser aufheben!)

Zur Ausarbeitung

1 Paket (500g) Salzbohnen

1 große Zwiebel, grob gehackt

1 Bündel Suppengrün (Karotte, Lauch, Sellerie) gewaschen, geputzt und in kleine Würfel geschnitten

4-5 mittelgroße Kartoffeln, geschält und roh in ca. 15 mm große Würfel geteilt

Bohnenkraut frisch zur Not getrocknetes

Öl zum Braten eventuell und falls vorhanden oder gelitten :Schweineschmalz

Rezept: Kartoffelstücke und die gehackte Zwiebel im Fett anbraten, das gewürfelte Suppengrün und Bohnenkraut im Ganzen dazugeben und mitschmoren.

Fleischwürfel zugeben und goldgelb braten.

mit dem Kochwasser vom Fleisch ablöschen und 10 min. köcheln. Die Bohnen dazugeben und 15 min weiterschmoren.

Immer wieder Kochbrühe vom Fleisch nachgießen bis die Bohnen gar und die Kartoffeln zerfallen sind (sie müssen das Ganze binden - also Mehlig nehmen, wenn man die Wahl hat.

Vor dem Servieren die Bohnenkraut-Stiele entfernen.