

Gebackener Kartoffel-Bohnentopf



Zutaten für den Gebackenen Kartoffel-Bohnentopf

ausreichend für 2-3 Personen

- 1 Tüte weiße Bohnen
- 1 kg Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 500 g Schweinebauch
- 2 Eßl Tomatenmark
- 1 Dose Tomatenstücke
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 1/2 Liter [Rinderbrühe](#)
- 2-3 Zweige Thymian
- 1 Prise Nelkenpfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen und aufquellen lassen. In einem Sieb abschütten und gut abtropfen lassen.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und kleinhacken. Dann in einem Gußeisentopf anschwitzen und glasig dünsten. Die Bohnen hinzugeben und kurz dünsten. Dann das Tomatenmark hinzugeben und ebenfalls kurz andünsten. Zum Ablöschen die Dose mit den Tomatenstücken hinzugeben und mit der Rinderbrühe auffüllen.

Den Schweinebauch in zwei dicke Scheiben schneiden und nochmals halbieren. Dann die Stücke in den Bohntopf geben. Ordentlich Salz und Pfeffer hinzugeben, sowie eine Prise Nelkenpfeffer, das Lorbeerblatt und den frischen Thymian hinein mit einem Deckel den Topf verschließen und nun den Eintopf für eine Stunde im Ofen bei 200°C schmoren.

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Ca 1 cm groß. Wenn die erste Stunde des schmoren um ist, den Topf herausholen und die Kartoffelwürfel hinzugeben. Nun eine weitere Stunde die Bohnen schmoren lassen.

Wenn die Schmorzeit um ist den Topf aus dem Backofen holen und das Lorbeerblatt und die Thymianstiele entfernen. Den Schweinebauch herausholen und in einer Pfanne knsuprig anbraten. Achtung! Beim Braten der Schwarte fängt es gut an zu spritzen, ich empfehle hier unbedingt einen Spritzschutz zu verwenden. Den Kartoffel-Bohnentopf in Teller geben und eine Scheibe Schweinebauch obenauf legen.