

Martina Meuth, Bernd Neuner- Duttonhofer

Rheinischer Sauerkrauttopf mit gesottenem Schweinebauch, Rezept für 4 Personen

150 g	weiße Bohnenkerne	50 g	Bauchspeck, in feinen Scheiben
700 g	frischer Schweinebauch	400 g	Kartoffeln
2	Lorbeerblätter	2 EL	Rapsöl oder Schweineschmalz
etwas	Salz, Pfeffer	2	Knoblauchzehen
1	getrocknete Chilischote (mittlere Größe)	300 g	Dicke Bohnenkerne (TK)
1	Möhre	2 EL	getrockneter Majoran
1	dünne Lauchstange	ca. 500 g	Sauerkraut
1 Stück	Sellerieknolle	1/2 Bund	glatte Petersilie
1	Zwiebel	etwas	scharfer Senf

Zubereitung:

Die Bohnenkerne über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Dann abgießen, in einem Topf mit reichlich Wasser die Bohnen aufkochen. Einige Minuten kochen lassen, dann Schweinebauch zugeben und zwischen die Bohnen betten. Lorbeerblätter, ausreichend Salz, Pfeffer zugeben und entkernte und zerkrümelte Chilischote. Bei kleiner Hitze eine gute Stunde sanft garziehen, keinesfalls kochen lassen. Die Bohnen sollen weich sein, dürfen aber nicht zerfallen. Das Fleisch sollte butterzart sein. In der Zwischenzeit Möhre, Lauch, Sellerie und Zwiebel schälen und in halbzentimeterkleine Würfel, den Speck in feine Streifen schneiden. Kartoffeln schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. In einem großen Topf Öl erhitzen, den Speck darin ein wenig anrösten. Dann die Wurzelgemüse zufügen, auch den zerdrückten Knoblauch. Kartoffeln und Dicke Bohnenkerne in den Topf geben und den zwischen den Fingern zerriebelten Majoran unterrühren. Alles mit Bohnenbrühe knapp bedecken und zugedeckt 20 Minuten garen. Erst dann, wenn die Kartoffeln weich sind, das zerzupfte Sauerkraut und die weißen Bohnenkerne untermischen. Jetzt alles miteinander gut 10 Minuten leise köcheln, evtl. noch mehr Brühe angießen, damit die Gemüse schwimmen. Die Petersilie feingehackt unterrühren und alles nochmals abschmecken. Den Eintopf im tiefen Teller servieren, den Schweinebauch in Scheiben schneiden und oben auflegen. Darauf einen Klecks Senf geben.