

Updrögt Bohnen

4 Personen · ca. 1,5 Stunden + Einweichzeit

„Updrögt“ heißt getrocknet. Früher hingen die Bohnen auf Fäden in der Küche, damit es im Winter Gemüse gab.



Zutaten

4 Personen

250 g getrocknete grüne
Bohnen (Updrögt Bohnen)

150 g durchwachsener
Speck

1 Zwiebel

1 EL Schweineschmalz

1 l Fleisch- oder
Gemüsebrühe

1 TL getrocknetes
Bohnenkraut

600 g festkochende
Kartoffeln

4 Mettwürstchen
(Mettenden)

Salz, Pfeffer

Zubereitung

- 1** Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Am nächsten Tag abgießen und in Stücke brechen.
- 2** Speck und Zwiebel würfeln und im Schmalz anbraten.
- 3** Bohnen, Brühe und Bohnenkraut dazugeben und zugedeckt etwa 1 Stunde köcheln lassen.
- 4** Kartoffeln schälen, würfeln und mit den Mettwürstchen in den Topf geben. Weitere 20–25 Minuten garen.
- 5** Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Würstchen in Scheiben schneiden und im Eintopf servieren.

Getrocknete Bohnen gibt es in Hofläden und auf Wochenmärkten in Ostfriesland.

Appetit auf mehr?

In „Mord zwischen Matjes und Mistelzweig“ ermittelt Jantje Janßen undercover in einer TV-Kochshow in Emden. Zwischen Grünkohl-Chips und Matjes wird es tödlich.

Rezept aus der Welt von Jantje Janßen ermittelt