

## DIE BEECK REZEPTE-KÜCHE

---

### DICKE BOHNEN WESTFÄLISCHE ART

#### ZUBEREITUNG:

Die frischen dicken Bohnen putzen, aus der Schale befreien und in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, den durchwachsenen Speck (entweder in Scheiben geschnitten oder am Stück) hineingeben. Das Bohnenkraut obendrauf legen und alles ca. eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann nach Geschmack evtl. nachsalzen (kommt drauf an, wie salzig der Speck ist). Mehl auf einem Teller mit der Butter verkneten, beides in die Sauce zum Anbinden geben und unter Rühren noch einmal aufkochen lassen. Dazu Salzkartoffeln aus neuer Ernte reichen.

GUTEN APPETIT!

#### ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN:

3 kg Bohnen, dicke, in Schale  
500 g Speck (Bauchspeck), durchwachsen  
1 Bund Bohnenkraut  
50 g Butter  
etwas Mehl  
Salz  
Wasser nach Bedarf

Zubereitungszeit: 1 Stunde