Speck und Saucisson auf Dörrbohnen und Kürbis-Stock

Meine Wahl.

Gesamtzeit: 1 h 5 min

Aktivzeit: 45 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

1	Saucisson vom Schweizer Schwein, ca. 400 g
500 g	geräucherter Kochspeck vom Schweizer Schwein (am Stück)
200 g	Dörrbohnen
2	Zwiebeln
1	Knoblauchzehe
1 EL	Butter
4 dl	Wasser oder Gemüsebouillon
3 Zweige	Thymian oder Bohnenkraut
350 g	mehligkochende Kartoffeln
300 g	Kürbis, gerüstet gewogen
1 dl	Rahm
	frisch geriebene Muskatnuss
	Salz
	schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

1132	kcal
52 g	Eiweiss
37 g	Kohlenhydrate
94 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Kein Stress

Bei Schweinehalter Chappuis leben die Tiere möglichst stressfrei.

Zubereitung

1 Dörrbohnen mit reichlich kaltem Wasser bedeckt über Nacht einweichen lassen. Dann in ein Sieb abgiessen und kurz kalt abspülen.

2 Zwiebeln und Knoblauch schälen und hacken. In einer Pfanne in der warmen Butter glasig andünsten. Bohnen, Wasser oder Bouillon sowie Thymian oder Bohnenkraut dazugeben und alles aufkochen. Zugedeckt 10 Minuten leise kochen lassen.

3 Saucisson mit einer Gabel 2?3 Mal einstechen. Saucisson und Speck auf die Dörrbohnen legen und alles zugedeckt auf mittlerer Stufe 45 Minuten kochen lassen. Zwischendurch die Flüssigkeit kontrollieren und wenn nötig noch etwas Wasser nachgeben.

4 Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Kürbis ebenfalls in Würfel schneiden. Beides in wenig Wasser oder im Dampf weich garen.

5 Rahm aufkochen und mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Abgetropfte Kartoffeln und Kürbis beifügen und mit einem Kartoffelstampfer alles grob zerdrücken. Wenn nötig, nachwürzen und zugedeckt warm halten.

6 Die Saucisson in Scheiben schneiden. Vom Speck die Schwarte entfernen, den Speck ebenfalls in Scheiben schneiden. Saucisson und Speck mit den Dörrbohnen anrichten und den Kartoffel-Kürbis-Stock dazu servieren.

Tipp
Den Hokkaido-Kürbis kann man mitsamt Schale verwenden und erspart sich damit das Schälen.