Pluckte Finken

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:05 h
- **Fertig in** 1:20 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '1:05 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });

Das alte, beliebte Seefahrer Gericht aus der Zeit der Walfänger, althergebracht, rustikal, sättigend

Zutaten

- 250 g getrocknete weiße Bohnen, über Nacht eingeweicht
- 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 400 g durch wachsener Speck, grob gewürfelt
- 500 g Kartoffeln, gewürfelt
- 500 g Möhren, gewürfelt
- 400 g saure Äpfel, gewürfelt
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1 - 2 El. Obstessig
- 3 El Butter
- 2 El gehackte Petersilie
- Salz, weißer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Bohnen zunächst über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

Schritt2

Den Speck anbraten, etwas Zeitversetzt die Zwiebeln dazu geben, glasig anschwitzen. Die Bohnen samt Einweichwasser zufügen und mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Bohnen ca. 45 min. weich kochen..

Schritt3

20 min. vor Ende der Garzeit die Kartoffeln und Möhren zufügen, leise weiter weich köcheln lassen.

Schritt4

In den letzten 10 min. die Äpfel dazugeben, mit Essig, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Mit gehackter Petersilie bestreut, zu Tisch geben.

Schritt7

Rezeptart: Hamburgisch

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/pluckte-finken/