Weiße Bohnen mit Speck

Zutaten:

- Bauchspeck
- Weiße Bohnen von Bonduelle
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- Lorbeerblätter
- Mehl
- Wasser

Den Bauchspeck klein schneiden und in Wasser weich kochen. In das Kochwasser gibt man einen Schuss Essig und die Lorbeerblätter. Sobald der Speck weich wird die Bohnen abtropfen lassen und in das Wasser geben zum mit kochen.

Da der Speck meist sehr salzig ist, mit dem würzen vorsichtig sein. In einen Mixer ein oder zwei Löffel Mehl mit Flüssigkeit aus dem Topf vermengen und unter die Bohnen rühren. Die Stärke bindet die Bohnen.

Ab diesem Zeitpunkt brennen die Bohnen leicht an, daher die Hitze reduzieren und ständig am Boden rühren. Gegen Ende evtl. nochmals einen Schluss Essig zufügen, je nach Geschmack.