



Judd mat Gaardebounen

2 Personen



120 min



- 500g gepökelter und geräucherter Schweinenacken (Judd)
- 500g Kartoffeln
- 1 Glas dicke Bohnen, 1 Stange Lauch, 1 Zwiebel, 1 Möhre
- geräucherter Speck, 100g Mehl
- 100g Butter, Petersilie, Bohnenkraut, 1 Lorbeerblatt
- 1 Gewürznelke, Thymian, Salz, Pfeffer

Rezept

1

Das Fleisch in einen Topf geben und mit Wasser bedecken. Zusammen mit der Möhre, der Lauchstange, der Zwiebel, dem Lorbeerblatt, der Gewürznelke und dem Thymian zum Kochen bringen. Dann bei schwacher Hitze etwa 1,5 Stunden kochen lassen.

2

Die Kartoffeln in einem zweiten Topf mit Wasser weichkochen. Wasser abschütten und die Kartoffeln im Topf trocknen lassen.

3

Speck in kleine Würfel schneiden, in einer Pfanne das Fett auslassen. Die kleingeschnittenen Kartoffeln mit dem Speck in eine Schüssel geben, mit gehackter Petersilie bestreuen.

4

Die dicken Bohnen kochen und abschütten, die Flüssigkeit auffangen.

5

Die Butter in einem Topf schmelzen lassen und das Mehl zugeben. Rühren, bis sich eine helle Mehlschwitze bildet. Dann mit der Flüssigkeit der dicken Bohnen ablöschen und rühren, bis eine gebundene Soße entstanden ist. Mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken und die Bohnen zugeben. Eventuell nach Geschmack mit Fleischbrühe (Würfel) verfeinern.

6

Das Fleisch aus der Brühe holen und in etwa 1cm dicke Scheiben schneiden. Auf einem tiefen Teller mit Bohnen und Kartoffeln anrichten und mit Senf servieren.

Mit der Unterstützung von



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Famille, de l'intégration
et à la Grande Région
Département de l'intégration

