



**Zusatzgericht von Nelson Müller**

## **Schnippelbohnen-Eintopf mit Rauchenden und Schweinebauch**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für den Eintopf:**

250 g Prinzessbohnen  
100 g Saubohnen  
300 g durchwachsener, geräucherter Schweinebauch  
4 Mettwurstchen  
200 g festkochende Kartoffeln  
1 Petersilienwurzel  
1½ Stange Lauch  
1 Karotte  
¼ Knolle Sellerie  
½ Zwiebel  
1 L Rinderfond  
4 EL Rapsöl, zum Anbraten  
4 Zweige glatte Petersilie  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Bohnen putzen und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und in Streifen schneiden. Die Karotte und Petersilienwurzel schälen, von den Enden befreien und grob würfeln. Den Sellerie sorgfältig schälen, halbieren und haselnussgroß würfeln.

Den Lauch putzen, waschen und den weißen Teil in etwa ein Zentimeter dicke Scheiben schneiden.

Den Schweinebauch quer in dünne Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen und den Speck darin anbraten. Die Zwiebel hinzufügen und kurz mitbraten. Mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa zehn Minuten kochen lassen. Nun die Bohnen, die Möhre, den Sellerie, die Petersilienwurzel, die Kartoffeln und den Lauch zum Fond hinzufügen und weitere zehn Minuten köcheln lassen. Die Mettwurst nach Belieben in Scheiben schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit in der Suppe erwärmen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit den gewaschenen Petersilienblättern garnieren.

### **Für die Garnitur:**

½ Sauerteigbrot mit grober Krume  
1 EL Crème fraîche  
1 Beet rot-grüne Shiso-Kresse  
neutrales Pflanzenöl, zum Anbraten

Das Brot in einer Pfanne mit Öl kross von beiden Seiten anbraten und auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Das Brot mit Crème fraîche bestreichen und mit etwas Shiso-Kresse garnieren.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten und servieren.