

Saure Bohnen, Spätzle und Saitenwurst

Bohnen in Salzwasser gut bissfest garen, abgießen und zur Seite stellen.

Für die Mehlschwitze: In der Zwischenzeit 2 EL Butter zerlassen und eine gehackte Zwiebel darin leicht bräunen, wer mag kann Speckwürfel mit anbraten.

Dann mit 1 EL Mehl bestäuben und mit kochendem Wasser ablöschen. Etwas Brühpulver, 1-2 Lorbeerblätter, zwei EL Balsamico Essig und etwas Knoblauch reingeben. 10 Minuten köcheln lassen, dann nochmal abschmecken. Es soll eine braune, etwas sämige Soße sein, die säuerlich schmeckt.

Wer hat, kann reichlich gehacktes Bohnenkraut dazugeben.

In der Zwischenzeit Spätzle zubereiten. Kurz vor dem Servieren die Bohnen in die Soße geben, Saitenwürstle darin aufwärmen (nicht kochen, sonst platzen sie auf) und mit Spätzle zusammen genießen.