Bohnen im Speckmantel

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

500 g Bohnen, zart, grün

120 g Bratspeck, in Tranchen

Stielansatz der Bohnen abschneiden und gleichzeitig die zähen Fäden abziehen. Speck quer halbieren.

Je 5–7 Bohnen mit einer halben Tranche Bratspeck satt umwickeln. Umwickelte Bohnen in den gelochten Garbehälter legen. Blech in den kalten Garraum schieben. Garen.

Heissluft mit Beschwaden 110 °C während 10 Min.

Heissluft mit Beschwaden 150 °C während 5 Min.

Zubehör

Garbehälter gelocht

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021