



WILDE SAU



Rollbohnnensalat

Rollbohnenalat mit Wildschweinspeck

Für 4 Personen

- 300 g weiße Trocken-Rollbohnen
- 3 rote Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 10 EL Weinessig
- 8 EL Olivenöl
- 0,5 TL Meersalz
- 150 g Wildschweinspeck, in Scheiben
Petersilie, halbes Bund
Pfeffer aus der Mühle
- etwas Butterschmalz

So wird's gemacht

Bohnen über Nacht, gut bedeckt, in kaltem Wasser einweichen.

Eingeweichte **Bohnen** zusammen mit dem Einweichwasser in einen größeren Topf geben und zum Kochen bringen. Nicht salzen, sonst werden die Bohnen nicht weich. Bei Bedarf den entstandenen Schaum auf den Bohnen abschöpfen. Kochzeit ca. 1 Stunde. Vor dem Abgießen probieren, ob die Bohnen auch weich sind. Dann in ein Sieb gießen und abkühlen lassen. Kalt in eine Schüssel geben.

Für die Marinade **2 Zwiebeln** in feine Würfel schneiden und **Knoblauchzehe** durch die Presse drücken. Zusammen mit **Weinessig, Olivenöl, Meersalz** und **Pfeffer** aus der Mühle gut verrühren und mit den **Bohnen** mischen.

Den **Salat** mindestens 2 Stunden ziehen lassen. Nochmals abschmecken und bei Bedarf mit **Essig** und **Gewürzen** nachwürzen.

Speck in feine Streifen schneiden, etwas **Butterschmalz** in die Pfanne geben und **Speckstreifen** darin kross anbraten. **Salat** anrichten und warmen **Speck** darauf verteilen.

Letzte **Zwiebel** schälen und in Scheiben schneiden. **Petersilie** entstielen und fein hacken. **Bohnensalat** mit **Zwiebeln** und **Petersilie** dekorieren.