

## Pluckte Finken



### Zutaten:

250g weiße Bohnen  
 400g durchwachsener Speck  
 (auch Pökelfleisch, Ochsenfleisch oder  
 Schweinebauch möglich)  
 400g gelbe Wurzel  
 400g Kartoffeln  
 4 Zwiebeln  
 20g Schweineschmalz  
 40ml Apfelessig  
 Salz  
 Pfeffer

# Pluckte Finken

Pluckte Finken ist ein Bremer Eintopfgericht das im Vergleich zum Kohl mit Pinkel eher unbekannter ist (Gartner, 2010, S. 101).

## Zubereitung:

„Bohnen am Vortag abwaschen und über Nacht in einem Topf mit Wasser einweichen. Schmalz in einem schweren Topf erhitzen, klein gehackte Zwiebeln andünsten, aber nicht braun werden lassen. Den gewürfelten Speck dazugeben und leicht anbraten. Danach die nochmals abgewaschenen Bohnen in den Topf geben und das ganze mit Wasser auffüllen, 40-60 Min. leise köcheln lassen, sodass die Brühe nicht sämig wird, sondern klar bleibt. Unterdessen gelbe Wurzeln und Kartoffeln waschen, schälen und in grobe Würfel schneiden. Nachdem die Bohnen gegart sind, gewürfelte Wurzeln und Kartoffeln zugeben, alles garen lassen – die Brühe sollte weiterhin klar bleiben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken, mit Essig kräftig würzen.“

**i** Ich habe mich anstatt des Schweinebauchs für gewürfelten Speck entschieden. Hat auch sehr gut geschmeckt!

**Mein Tipp:** Mit Bohnen aus dem Glas kann viel Zeit gespart werden!

