

Schmeckt perfekt



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Fisoleneintopf

1 Stunde/leicht



Zutaten für 4 Personen

700 g Schweinsschulter, Salz, Pfeffer, Öl zum Braten, 6 Schalotten, einige ganze Knoblauchzehen, 2 Zweige Thymian, 2 Zweige Rosmarin, 1 EL Tomatenmark, etwas Rotwein, 250 ml Suppe zum Aufgießen, 500 g zarte Fisolen, 80 g gekochte kleine weiße Bohnen (z.B. Risina Bohnen), 8 Paradeiser, 8 blanchierte Erdäpfel (geschält), frischer Basilikum.

Zubereitung

Die Schweinsschulter in Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in heißen Öl anbraten. Die klein geschnittenen Schalotten und den Knoblauch kurz mitrösten.

Tomatenmark einrühren und die Kräuter dazugeben, kurz mitrösten, dann mit Rotwein ablöschen. Den Wein etwas einkochen lassen, dann mit Suppe aufgießen und das Fleisch in ca. 40 Minuten weich schmoren.

Die Fisolen putzen, in Stücke brechen und in Salzwasser 6-7 Minuten kochen. Die Paradeiser kreuzweise einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen. Kalt abschrecken, dann schälen, vierteln und entkernen.

Die Erdäpfel mit einem Parisienne-Ausstecher in Kugeln ausstechen und in Salzwasser kochen.

Ehe das Fleisch ganz weich ist, die Fisolen, Erdäpfel, Paradeisviertel und weiße Bohnen zugeben und gemeinsam etwa 5 Minuten mitschmoren.

Das Bohnenfleisch in tiefen Tellern anrichten, mit Basilikum dekoriert servieren.