

## Dicke Bohnen mit Speck

Dieses Gericht wurde früher häufig in Westfalen gegessen und war bei Jung und Alt beliebt. Man nannte die Bohnen auch "Pferdebohnen" oder "Saubohnen".

1 kg dicke Bohnen  
1 kg Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
80 g geräucherten durchwachsenen Speck  
Salz und Pfeffer  
20 g Mehl  
Bohnenkraut

Die Bohnen aushülsen und in kochendem Salzwasser garen. Zwiebeln und Speck würfeln und anbraten. Mit Mehl anschwitzen und mit dem Gemüsewasser ablöschen. Die Bohnen und die gekochten Kartoffelstücke unter die Sauce ziehen, mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken.