

## Judd mat Gaardebounen

<b>Material:</b>  „Gereecherten Judd“ +- 200 g/Person Geräucherter Schweinenacken 1 Zwiebel ½ Lauch 1 Möhre Lorbeerblätter / Nelkenköpfe / Pfefferkörner	„Gaardebounen“ aus dem Glas +- 150g/Person Für die Sauce (die Hälfte des Gewichtes der Bohnen) Je Liter 50 g Mehl 50 g Butter 100 cl Kochbrühe vom geräucherten Schweinenacken Salz / Pfeffer / Bohnenkraut / Rahm / 1 Glas Weisswein
---	--

- Ob der geräucherte Schweinenacken vor dem Kochen gewässert werden muss oder nicht, hängt vom Trocknungsgrad ab. Etwas stärker getrockneter Schweinenacken hat im Allgemeinen einen kräftigeren Geschmack. Lassen Sie sich hierzu von Ihrem Metzger beraten.

- 
- Das Gemüse putzen und den Nelkenkopf in die Zwiebel drücken.
- 
- Alles zusammen in einen großen Topf mit Wasser geben.
- 
- Den Schweinenecken hinzugeben und zum Kochen bringen.
- 
- Die Temperatur senken und 1 ½ - 2 Stunden köcheln lassen.
- 
- Für die Bohnen eine Mehlschwitze herstellen.
- 
- Dazu die Butter schmelzen, das Mehl hineingeben und gut verrühren.
- 
- Die Mehlschwitze etwas Farbe bekommen lassen, dann mit dem Topf im kalten Wasserbad abkühlen.
- 
- Die entsprechende Menge an Kochbrühe dazugeben und aufkochen lassen.
- 
- Zum Schluss einen Schuss Rahm und den Wein hinzugeben und mit den Gewürzen abschmecken.
- 
- Die Bohnen hinzugeben und 20 Minuten köcheln lassen.
- 
- Den Schweinenacken aus der Kochbrühe nehmen und in Scheiben schneiden.
- 
- Damit das Fleisch nicht abkühlt, in einer tiefen Schüssel in etwas Kochbrühe servieren.
- 
- Dazu passen wunderbar Kartoffeln mit Speckgrieben.
-