

# **Rezept für Bohnen im Speckmantel für 12 Personen**

## **Zutaten:**

- 1,2 KG frische grüne Bohnen, Enden abgeschnitten
- 400 g Speck, in dünnen Scheiben geschnitten (je nach Geschmack können Sie Schinkenspeck oder Baconstreifen verwenden)
- 1 Tasse brauner Zucker
- 100 g Butter, geschmolzen
- 3 Teelöffel Knoblauchpulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Holzspieße oder Zahnstocher

## **Anleitung:**

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen (Umluft 180°C).
2. Die grünen Bohnen waschen und danach ca. 5 bis 8 Minuten blanchieren. Bohnen sollten noch bissfest sein.
3. Dann abtropfen lassen und trocken tupfen.
4. Jeweils eine kleine Menge Bohnen zu einem Bündel zusammenfassen, etwa 6-8 Bohnen pro Bündel.
5. Jedes Bohnenbündel mit einer Scheibe Speck umwickeln und mit einem Holzspieß oder Zahnstocher fixieren.
6. Die Bündel in eine große Backform oder auf ein Backblech legen.
7. In einer kleinen Schüssel den braunen Zucker, die geschmolzene Butter und das Knoblauchpulver vermengen.
8. Die Butter-Zucker-Mischung über die Bohnen im Speckmantel gießen und sicherstellen, dass sie gleichmäßig verteilt ist.
9. Mit Salz und Pfeffer nach Geschmack würzen.
10. Die Backform oder das Backblech in den vorgeheizten Ofen geben und die Bohnen im Speckmantel etwa 20-25 Minuten backen oder bis der Speck knusprig und die Bohnen gar sind.
11. Gelegentlich während des Backens die Bohnen wenden, um sicherzustellen, dass sie gleichmäßig gegart werden.
12. Die Bohnen im Speckmantel heiß servieren und genießen!

Reiner Krönke, Neu-Anspach, 24.03.2025