

## SAUBOHNEN MIT ZWIEBELN UND SCHWEINEBAUCH

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	400 g	Enthülste Saubohnen	Abspülen oder auftauen lassen.
2	4-5	Zwiebeln	Schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
3	200 g	Schweinebauch	Unter fließend kaltem Wasser abwaschen, trocken tupfen, in Würfel schneiden, salzen und pfeffern.
4	1EL	Bratfett	In einer breiten Pfanne zerlassen.
5	Alle	Zwiebelscheiben	Zufügen, darin glasig dünsten und in eine große Kasserolle umfüllen.
6	1 EL	Bratfett	In der Pfanne erhitzen.
7	Alle	Schweinebauchwürfel	Zufügen und von allen Seiten scharf anbraten.
8	Alle	Saubohnen	Zufügen und ebenfalls anbraten.
9	250 ml	Fleischbrühe	Zusammen mit
10	1	Lorbeerblatt	Und
11	Allen	Zwiebelscheiben	Zufügen und kurz durchrühren.
12	1-2 Prisen	Safran	Zufügen, alles ca. 10 Minuten kochen lassen.
13	Nach Geschmack mit	Salz und Pfeffer	Würzen.