

## Bratlinge aus braunen Bohnen, dazu gebratene Dicke Bohnen, Schmanddip und Röstbrot

Rezept von Björn Freitag

Während der Niederländer von seinen braunen Bohnen schwärmt, kennt der NRWler sie gar nicht. Er isst traditionell Dicke Bohnen. Björn Freitag nimmt beide Varianten für sein Gericht und bringt Deutsche und Niederländer kulinarisch zusammen.



Zutaten für ca. 4 Portionen:

### Für die Bratlinge:

- 50 g Speck, durchwachsen
- ev. 1 EL Öl zum Braten
- 1 Zwiebeln
- 1 EL Senfkörner
- 1 kleine Zucchini
- 200 g Braune Bohnen (fertig gegart z.B. aus dem Glas; gibt es nur in den Niederlanden, alternativ weiße oder rote Bohnen verwenden)
- 2 Eier
- 1 EL Tomatenmark
- 1 EL Senf, mittelscharf
- 1 Knoblauchzehe
- 3 EL Semmelbrösel und mehr zum Panieren
- 3 EL Mehl, ggf. etwas mehr
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 2 EL Butterschmalz

**Für den Dip:**

- 200 g Schmand
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Weißweinessig
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

**Außerdem:**

- 250 g Dicke Bohnen (aus der Hülse herausgelöst)
- Salz
- 10 g Butter
- 4 Scheiben Fladenbrot (alternativ Baguette)
- 4 EL Olivenöl

**Zubereitung:**

- **Dicke Bohnen** wenige Minuten in gesalzenem Wasser kochen lassen, dann kalt abschrecken. An der Spitze das „Stengelchen“ mit dem Fingernagel oder einem Messer abknipsen und den Kern aus der ihn umgebenden, dünnen Haut drücken.
- **Für die Bratlinge** den Speck in Würfel schneiden und in einer Pfanne krossbraten. Eventuell etwas Öl zufügen.
- Eine Zwiebel pellen, fein würfeln und einige Minuten zum krossen Speck in die Pfanne geben und mitbraten. Alles abkühlen lassen.
- Senfkörner in wenig Wasser ca. 5 Minuten kochen, dann abseihen.
- Zucchini waschen, trocknen und grob raspeln.
- Braune Bohnen mit den Händen grob zerdrücken und mit Zucchiniraspeln, gerösteten Speck- und Zwiebelwürfeln, Eiern, Tomatenmark, Senf, gekochten Senfkörnern und geriebenem Knoblauch mischen.
- Mehl und Semmelbrösel zufügen, damit die Masse bindet. So viel Mehl zufügen, bis sie sich gut formen lässt und zusammenhält.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- In einer Pfanne Butterschmalz heiß werden lassen.
- Eine gute Handvoll Bohnen-Zucchini-Masse zu einem Bratling formen, diesen rundherum in Semmelbrösel wenden und ab ins heiße Fett damit. Insgesamt 4 große Bratlinge zubereiten, rundherum knusprig braten, das kann gut 10 Minuten dauern.
- **Für den Dip** Zwiebeln pellen, fein würfeln und mit dem Schmand mischen. Dip mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die gepellten, hellgrünen Dicken Bohnen wenige Minuten in Butter braten.
- Brot in Scheiben schneiden und in der Pfanne in etwas Olivenöl rösten.

**Anrichten:**

- Zuerst das geröstete Brot auf Teller legen, dann je einen Bratling aus Braunen Bohnen darauf setzen. Die Dicken Bohnen drumherum verteilen und einige Löffel Schmand-Dip auf den Teller geben. Fertig ist das grenzübergreifende Gericht mit zweierlei Bohnen!