

Judd mat Gaardebounen – luxemburgisches Nationalgericht

Judd mat Gaardebounen gilt als das Luxemburger Nationalgericht schlechthin. Es handelt sich um ein gepökelt oder geräuchertes Nackenstück des Schweins mit Saubohnen und Kartoffeln. Das Fleisch wird im Ganzen oder als Kotelett verkauft.

Gaardebounen sind dicke Bohnen auch Puffbohne, Saubohne, Favabohne oder Ackerbohne genannt, die etwas aus der Mode gekommen sind. Zeit sie wieder zu entdecken. Vor dem Zubereiten müssen jedoch die Bohnenkerne ausgelöst werden. Den Vorgang nennt man „Bohnen palen“.

Zutaten für 4 große Portionen:

- 1,5 kg geräucherter Schweinenacken
- 1 kg Saubohnen (Dicke Bohnen)
- 1 Stange Lauch
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Nelken
- 80 g Butter
- 50 g Mehl
- Bohnenkraut
- 1 kg fest kochende Kartoffeln
- 3 EL Erdnussöl
- Hühnerbrühe
- 3 Knoblauchzehen
- Petersilie



Vorbereitung:

Zunächst wird das Schweinefleisch vorbereitet, indem es für ca. sechs Stunden ins kalte Wasser gelegt wird, um ihm das Salz zu entziehen. Alle zwei Stunden sollte das Wasser erneuert werden.

Den Lauch putzen und in Ringe schneiden. Die Zwiebel pellen und die Nelken darauf feststecken.

Für den Fleischsud das Fleisch in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und mit dem Lauchgemüse, der gesteckten Zwiebel und den Lorbeerblättern zwei Stunden kochen.

In der Garzeit die Bohnen palen, fünf Minuten in kochendem Salzwasser garen und dann abkühlen lassen. Die Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden, abwaschen und dann abtrocknen.

Den Knoblauch pellen und fein hacken.

Die Petersilie waschen, abtrocknen und fein wiegen.

Fertigstellung

Gaardebounen: 50 g Butter in einer Kasserolle zerlassen und Mehl hinzugeben. Mit dem Schneebesen ständig rühren, bis eine dunkle Schwitze entsteht. Abkühlen lassen und einen halben Liter Fleischsud angießen. Anschließend zum Kochen bringen und 3 Minuten köcheln lassen. Die Bohnenkerne sowie das Bohnenkraut dazugeben und für ca. zehn Minuten bei geringer Hitze ziehen lassen.

Kartoffeln: Das Erdnussöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kartoffelscheiben hineingeben. Mit Hühnerbrühe bedecken und so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend die restliche Butter beifügen und die Kartoffeln darin schwenken. Vor dem Servieren mit Knoblauch und Petersilie bestreuen.

Judd: das gekochte Fleisch in Scheiben schneiden und mit den Kartoffeln und Bohnen anrichten.