

Maultaschen im knusprigem Speckmantel und gebackene Bohnen (Baked Beans)



Ländle meets Great Britain...

Heute habe ich eine wunderbare Brunch-Kombination. Dabei hat mich der englische Frühstücksklassiker „Baked Beans“ inspiriert. Die herzhaften Bohnen passen sehr gut zu unseren heimischen Maultaschen und besonders, wenn die Maultaschen noch mit hauchdünnem Speck ummantelt werden. Dann nur noch knusprig grillen und fertig ist eine schmackhafte Kombination.

Hier die Rezeptur für **Maultaschen im knusprigen Speckmantel und gebackene Bohnen:**

Zutaten

(Für 4 Personen)

Für die Maultaschen:

- 8 Maultaschen
- 32 Scheiben dünne Speckscheiben
- Grillsoße oder Senf zum Bestreichen

Für die Bohnen:

- 1 Dose Baked Beans

- 1 Dose weiße Bohnen
- 150 g Tomatensauce
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 50 g Speckwürfel
- 1-2 EL Honig
- 5 EL BBQ-Sauce
- 2 EL BBQ-Rub

Zubereitung

Für die gebackenen Bohnen die Speckwürfel und die Zwiebelwürfel in einem Topf 2 Minuten anschwitzen. Den Honig zugeben und rührend braten bis dieser karamellisiert.

Die Dose mit den weißen Bohnen öffnen und das Einmachwasser aus der Dose abgießen. Die Bohnen in den Topf gegeben. Die Baked Beans kommen samt Sauce in den Topf.

Dann die Barbecue-Sauce, Tomatensauce und das BBQ-Rub zugeben und alles bei kleiner Hitze ca. 30-45 Minuten einköcheln.

Für die Maultaschen jeweils 4 Speckscheiben leicht überlappend übereinanderlegen, so dass ein Speckmatte entsteht. Dünn mit Grillsoße oder Senf bepinseln.

Jeweils eine Maultasche in die Speckmatte einwickeln. Dann auf dem Grill (oder in einer Grillpfanne) bei mittlerer Hitze von allen Seiten knusprig braten.

Zum Servieren die Maultaschen mit den Bohnen anrichten, eventuell mit Tomaten und Petersilie garnieren.