

Слепая курица - Blindhuhn

Способ приготовления

- Блюдо характерно для Вестфальской кухни. Это рагу из фасоли, моркови, яблок и груш с беконом (а вовсе и не с курицей, как можно было бы подумать). А юмористическое название связано с выражением "И слепая курица найдет в таком рагу лакомый кусок"
- Как приготовить.
- Фасоль вымыть, залить холодной водой и замочить на ночь.
- На следующий день белую фасоль залить водой (1,5 л) и отварить до полуготовности (общее время варки час). Затем положить в варящуюся фасоль грудинку куском. Варить совместно полчаса.
- Добавить морковь, порезанную кружочками и картофель кубиками.
- Затем зеленую фасоль, нарезанную на три части (или замороженную фасоль) и варить еще 10 минут.
- Приправить травами, солью, перцем, влить вино или уксус.
- Яблоки и груши вымыть, нарезать на толстые ломтики и добавить в последнюю очередь.
- Довести до готовности, но не разваривать.
- Бекон достать из кастрюли и нарезать кусочками.
- В каждую тарелку положить рагу, кусочки бекона и посыпать петрушкой.

