Fabada asturiana - Spanischer Bohneneintopf

Der spanische Bohneneintopf Fabada asturiana ist ein deftiges Eintopf-Rezept mit viel Fleisch und Wurst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 14,0 h



Zutaten

500 g	weiße Bohnen (Faba, o.ä. dicke weiße Bohnen)
400 g	Selchfleisch (gepökelter Speck, Schweinehaxnfleisch, oder anderes Pökelfleisch)
250 g	Blutwurst (spanische, oder harte)
250 g	Chorizo
3 EL	Olivenöl
	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 TL	Paprikapulver geräuchert (mild, edelsüß)
6 Stk.	Safranfäden
	Salz und Pfeffer
1 Stk.	Lorbeerblatt

Zubereitung

1. Für den **spanischen Bohneneintopf** die weißen Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

2. Die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Olivenöl in einen großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andüsten. Jetzt die Bohnen, Fleisch, Speck, Lorbeerblatt und Safran zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und mit Wasser auffüllen bis alles bedeckt ist. Zirka 1,5 Stunden garen lassen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzugeben und hin und wieder umrühren. Den entstehenden Schaum mit einer Kelle abschöpfen.

3. Jetzt die grob zerschnittenen Würste zugeben und weitere 10 Minuten garen lassen. Fleisch und Würste aus dem Eintopf nehmen und in mundgerechte Stücke schneiden. Danach wieder zur Fabada asturiana geben, nochmals abschmecken und heiß servieren.

Tipp