Schwarze-Bohnen Eintopf

Das Rezept für den Schwarze-Bohnen Eintopf stammt aus Brasilien. Das deftige Gericht schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 3,2 h

Gesamtzeit: 3,7 h

Zutaten

400 g	Bohnen (schwarze, getrocknet)
2 EL	Butterschmalz
1 Stk.	Zwiebel (groß)
2 Stk.	Knoblauch
500 g	Gulaschfleisch vom Rind
1.5 TL	Pfeffer (schwarz, frisch gemachlen)
1 l	Wasser
1 Stk.	Lorbeerblatt
0.5 Stk.	Orangen
200 g	Chorizo (oder Calabresa Wurst)
1 Prise	Salz
1 EL	Mehl (zum Stauben)

Zubereitung

1. Die schwarzen Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen.

2. Die Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Danach die Orange filetieren. Das Rindfleisch in kleine Würfel schneiden und mit Pfeffer würzen. Die Wurst in Scheiben schneiden.

3. Die Butter in einem großen Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Die abgeseihten Bohnen, Lorbeerblatt und Orangen zugeben. Mit Wasser aufgießen und aufkochen lassen.

4. Das Rindfleisch hinzufügen, es sollte mit Wasser bedeckt sein. Etwa 90 Minuten zugedeckt köcheln lassen.

5. Die Wurst zugeben, weiter 90 Minuten zugedeckt köcheln. Den Deckel abnehmen und nochmals zirka 20 Minuten garen. Die Bohnen und das Rindfleisch sollten weich sein, aber nicht zerfallen. Je nach Bedarf mit Salz abschmecken.

6. Sollte der Schwarze-Bohnen Eintopf zu dünnflüssig sein, einfach mit Mehl stäuben.

Tipp

Anstelle von Mehl zum Stäuben, ein paar Esslöffel Bohnen mixen und wieder zum Schwarze-Bohnen Eintopf geben.