

Rezept

Spanischer Bohneneintopf mit Chorizo

Ein Rezept von Spanischer Bohneneintopf mit Chorizo, am 25.05.2024

Zutaten

400 g getrocknete weiße Riesenbohnen	1 Lorbeerblatt
100 g durchwachsener Räucherspeck	1 Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen	2 Möhren
2 Stangen Staudensellerie	1 grüne Paprikaschote
3 EL Olivenöl	200 g Chorizo (scharfe Paprikawurst; ersatzweise Kabanossi)
Salz	Pfeffer
1-2 TL scharfes Paprikapulver	1-2 kleine frische Zweige Rosmarin

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 750 kcal

Zubereitung

1. Am Vorabend die Bohnen in kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen in ein Sieb abgießen und mit 1 l Wasser und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben. Einmal aufkochen lassen und bei kleiner Hitze in ca. 1 Std. weich kochen.
2. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Hälfte der Bohnen mit einer Schaumkelle herausheben und beiseitelegen, die restlichen Bohnen im Topf mitsamt der Kochflüssigkeit pürieren. Durch ein Sieb in einen zweiten Topf passieren.
3. Den Speck in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und in Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Möhren schälen und in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie putzen, waschen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Paprika waschen, putzen und in schmale Streifen schneiden.
4. 2 EL Öl in einem großen Topf erhitzen, die Speckstreifen darin knusprig anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Möhren, Staudensellerie und Paprika hinzufügen und 2 Min. mitbraten. Die pürierten Bohnen, die ganzen Bohnen und ½ TL Salz hinzufügen. Alles einmal aufkochen und bei kleiner Hitze ca. 20 Min. sanft kochen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
5. Die Chorizo in Scheiben schneiden und im restlichen Öl von beiden Seiten kurz anbraten. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver abschmecken. Die Wurstscheiben mitsamt dem Bratfett zum Eintopf geben. Den Rosmarin waschen und trocknen, die Nadeln hacken und darüberstreuen.