Betrunkene Bohnen
Frijoles borrachos

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Eintöpfe, Aufläufe

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 90 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Kidneybohnen
250 g Fleischtomaten
1 Zwiebel(n)
100 g Speck
1 EL Öl
3 Zehen(n) Knoblauch
2 Chili jalapeños
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer schwarz
1 TL Oregano
1 TL Kreuzkümmel
500 ml Bier

Vorbereitung

Die Tomaten überbrühen, häuten, quer halbieren, entkernen und vom Stielansatz befreien. Das Fruchtfleisch grob hacken. Die Zwiebel und Knoblauch schälen, die Zwiebel würfeln und den Knoblauch fein hacken. Den Speck von der Schwarte befreien und in feine Streifen schneiden. Die Knoblauchzehen schälen. Die Chiles jalapeños entkernen und klein schneiden. Achtung: Hände waschen nicht vergessen!

Zubereitung

Öl in einem Topf erhitzen und die Speckstreifen darin kurz anbraten. Die Zwiebelwürfel und den Knoblauch dazugeben. Alles etwa 3 Minuten bei mittlerer Hitze dünsten. Die Tomaten untermischen. Die Bohnen abgießen und mit den Chiles zu den anderen Zutaten in den Topf geben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Kreuzkümmel würzen. Das Bier dazugießen, langsam aufkochen und zugedeckt etwa 1 bis 1½ Stunden bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind. Werden gesottene Bohnen aus der Dose verwendet, muss ggf. weniger Bier zugegeben werden oder die Mischung aufgekocht werden, bis sie eine cremige Konsistenz hat. Bemerkung Werden anstatt gesottener Bohnen in der Dose trockene Bohnen verwendet, müssen sie am Vorabend eingeweicht und zusammen mit dem Fleisch gegart werden.

Küchentipp für Tomaten

Der eilige Koch kann statt frischen Tomaten auch gehackte Tomaten aus der Dose verwenden. Statt pürierten Tomaten nehmen Sie fertig passierte Tomaten.

© 2024 coquina.de