



GEBACKENE BOHNEN

Den Ofen auf 180 °C vorheizen. Ein ordentliches Quantum Olivenöl in einem großen Schmortopf auf mittlerer Stufe erhitzen und die Zwiebeln mit dem Paprikapulver darin 10 – 15 Minuten braten, bis sie weich und leicht gebräunt sind, dabei regelmäßig umrühren. Inzwischen übergießen Sie Ihre Chilis in einem Schälchen mit 300 ml kochendem Wasser und weichen sie darin ein, um das Aroma in Fahrt zu bringen. Die Butter zu den Zwiebeln in den Topf geben. Sobald sie aufschäumt, die Bohnen samt Flüssigkeit zufügen, die Tomaten und die Lorbeerblätter untermischen und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Jetzt noch die Chilischoten abtropfen lassen, in feine Streifen schneiden und unterrühren, das Einweichwasser jedoch nicht verwenden.

Einen Haufen Cowboys, unterwegs im Wilden Westen, satt zu kriegen und die spärliche Trockennahrung im Proviantwagen so zu rationieren, dass sie bis zur nächsten Ranch oder Ortschaft reicht, war in der Pionierzeit eine echte Herausforderung. Baked Beans sind das Cowboyessen schlechthin, und hier ist meine Version, die ich mit frischen Zutaten, knusprig überbacken, etwas aufgemöbelt habe. Etwas ganz Besonderes wird daraus, wenn Sie ein paar ausgefallene getrocknete Chilischoten untermengen – sie bringen Leben in den Kochtopf. (Viele interessante Sorten können Sie über das Internet beziehen, z. B. unter www.Pepper-King.com oder www.gewuerz-express.de). Sie halten sich eine halbe Ewigkeit und peppen so manches Gericht auf.

Für 8 Personen

- Olivenöl
- 4 rote oder weiße Zwiebeln, geschält und in feine Streifen geschnitten
- 1 gehäufte TL geräuchertes Paprikapulver
- 2 – 3 getrocknete Chilischoten (Ancho oder Chipotle, wenn Sie kriegen können), Stiele entfernt
- 25 g Butter
- 6 Dosen (je 400 g) Bohnen (Pinto- oder Cannellini-Bohnen)
- 2 Dosen (je 400 g) gehackte Tomaten
- 3 – 4 Lorbeerblätter

Alles gut umrühren, zum Kochen bringen und auf kleiner Stufe 1½ Stunden garen – die Mischung sollte nur leicht blubbern, damit die Bohnen nicht platzen und zerfallen. Mit Salz und Pfeffer noch mal abschmecken und zum Abrunden 1 kleinen Schuss Essig und die Melasse unterrühren, das bringt das Aroma noch besser zur Geltung und sorgt für schönen Glanz.

Während die Bohnen köcheln, den Speck, den Rosmarin, den geriebenen Käse und das zerrupfte Brot in die Küchenmaschine geben und fein zermahlen. Die Bröselmischung über die Bohnen streuen und 40 Minuten im Ofen goldbraun und knusprig überbacken. Eine sättigende Mahlzeit, doch auch als Beilage zu Fleisch oder Fisch nicht zu verachten.

- Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- Weißweinessig
- 2 EL Melasse (im Reformhaus oder Naturkostladen)
- 8 Scheiben durchwachsener Räucherspeck
- 2 Zweige Rosmarin, die Nadeln abgezupft
- 1 große Handvoll frisch geriebener Parmesan oder Cheddar
- 125 g altbackenes Brot

Weinvorschlag:

Kalifornischer oder australischer Rotwein – ein Grenache