Bohneneintopf

Zutaten für 5 Personen:

50	g	Bauchspeck, in kleine Würfel/oder auch nicht. . . VEGI
30	ml	Olivenöl, raffiniert
80	g	Zwiebel in Brunoise geschnitten
1-2	St.	Knoblauchzehen, gehackt
1	St.	Chilischote, Fruchtfleisch ohne Kerne
20	g	Tomatenmark
2	TL	Paprikapulver
1	TL	Apfelessig
500	ml	Wasser
250	g	Wachtelbohnen, eingeweicht

Salz, Pfeffer aus der Mühle
Kümmel, gemahlen
Majoran, frisch, gehackt

100	g	Paprikaschoten, grün, in 1,5 cm Würfel
100	g	Tomaten, entkernt, in 1,5 cm Würfel
5	EL	Sauerrahm

Herstellung:

1. Zwiebel und Bauchspeck in kleine Würfel schneiden, sowie die Paprikaschote und Tomate in ca. 1,5 cm Würfel schneiden.
2. Knoblauch hacken und Chilischote halbieren – entkernen – klein schneiden.
3. Speckwürfel in einem Topf langsam angehen lassen, Temperatur erhöhen Olivenöl und Zwiebelwürfel beigeben und gold-gelbanrösten.
4. Die gehackte Chilischote bzw. gehackten Knoblauchzehen kurz angehen lassen, das Tomatenmark beigeben kurz mitrösten und vom Herd nehmen.
5. Paprikapulver hinzu geben mit Essig ablöschen und Wasser auffüllen.
6. Die eingeweichten Bohnen dazu geben, würzen und bei schwacher Hitze weichkochen lassen.

7. Die Paprika- und Tomatenwürfel hinzu geben und noch 1 Minute mitköcheln lassen.
8. Den Eintopf abschmecken, anrichten und mit Sauerrahm vollenden.