

„Baked Beans“ (Rezeptgrundlage OTTO Gourmet)

Zutaten für 8 Personen:

Butterschmalz
4 Schalotten in Streifen geschnitten
2 Knoblauchzehen in Streifen geschnitten
100g fetten geräucherten Speck (wahlweise Lardo)
2 kleine Chilischoten fein geschnitten
1 TL Senfsaat
1 TL Koriandersaat
1 TL Rosmarin frisch, gehackt
1TL dunkles Kakaopulver
50ml heller Balsamico
2cl Brandy (z.B. Carlos Primeros)
1 doppelter Espresso
0,75 liter passierte Tomaten
750g abgetropfte Kidney Bohnen
Salz
Brauner Zucker
Kerbel
Chili fein geschnitten

Zubereitung:

- Topf erhitzen
- Schalotten, Knoblauch & Speck gleichmäßig anschwitzen
- Chilli, Senfsaat, Koriander, Rosmarin, Kakao zugeben und anschwitzen
- Ablöschen mit Essig, Brandy & Espresso ... ein wenig einkochen
- Passierte Tomaten zugeben ... ein wenig einkochen
- Bohnen zugeben ... aufkochen und mit Salz und Zucker abschmecken
- Im geschlossenen Topf im Ofen oder Grill bei 140 warm halten

Servieren:

Eine ordentlichen Kelle Beans auf den warmen Teller – Chillistreifen über die Beans – klein geschnittener Kerbel über die Beans – mit einem Spritzer Olivenöl (z.B. Jordan) garnieren – (wahlweise zusätzlich mit einem Spritzer guten Aceto Balsamico oder anderem fruchtigen Balsamessig ganieren)

TIP: Habt Ihr noch ein Stück Bratenfleisch vom Vortag ... einfach klein Würfeln und mit zu den Bohnen.

Sojos