

Bohnen-Eintopf mit Reis, Maniokmehl, Mangold, Caipirinha

Für zwei Personen

Für die Feijoada:

300 g geräuch. Schweinerippen	100 g Kasseler	100 g Bauchspeck
200 g Chorizo	2 Dosen schwarze Bohnen	2 Schalotten
4 Knoblauchzehen	3 Lorbeerblätter	500 ml Rinderfond
4 EL Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für den Reis:

200 g Langkornreis	2 TL Salz
--------------------	-----------

Für die Farofa:

200 g Maniokmehl	70 g Butter
------------------	-------------

Für den Mangold:

4 bunte Mangoldblätter	$\frac{1}{2}$ Orange	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 große Orange	50 g Chorizo	3 EL Öl
----------------	--------------	---------

Für den Caipirinha:

120 ml Cachaca	2 Limetten	6 TL weißer Rohrzucker
500 ml Crushed Ice		

Für die Feijoada: Die Schalotten und Knoblauchzehen abziehen, Schalotten würfeln und Knoblauch zerdrücken. Speck und Kasseler in mundgerechte Würfel, Chorizo in Scheiben schneiden. Schalotte und Knoblauch in etwas Öl in einem großen Topf anbraten, bis sie leichte Röststoffe bilden. Speck, Kasseler, Chorizo und Rippen hinzu geben und stark anbraten. Bohnen abtropfen, das Bohnenwasser auffangen. Bohnen und Lorbeerblätter zum Fleisch geben. Nach ca. 2 Minuten mit dem Rinderfond und Bohnenwasser ablöschen und 25 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Reis: Reis mit der doppelten Menge gesalzenem Wasser köcheln lassen, bis Wasser verkocht ist.

Für die Farofa: Butter in einer Pfanne schmelzen lassen. Maniokmehl dazu geben und anbraten. Anschließend in eine ofenfeste Form geben und bei 150 °C knusprig backen.

Für den Mangold: Schalotten und Knoblauchzehe abziehen, Schalotte würfeln und Knoblauch zerdrücken. Mangold waschen und trockenschleudern. Blätter fest einrollen und in dünne Streifen schneiden. Schalotten und Knoblauch in Öl anbraten, Mangoldstreifen dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mangold ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren braten. Orange auspressen und Saft über den Mangold geben.

Für die Garnitur: Die Orange schälen und filetieren. Chorizo in sehr feine Scheiben schneiden und in etwas Öl knusprig frittieren.

Für den Caipirinha: Limetten heiß abwaschen, auf einem Brett rollen und in achtel schneiden. Zucker und Limetten auf die Gläser verteilen und mit einem Stößel leicht ausdrücken. Glas bis an den Rand mit Crushed Ice füllen. Je 5 cl Cachaca dazu gießen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Krasimira Krasteva am 15. August 2018