

Churrasco mit Bohnen und Tomaten-Salsa

Für 4 Personen:

150 g schwarze getr. Bohnenkerne	ca. 350 ml Fleischbrühe	3 Knoblauchzehen
10 EL Olivenöl	1 TL Paprikapulver, scharf	1 TL Paprikapulver, mild
Pfeffer, Salz	1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian
600 g Rinderrücken	3 Fleischtomaten	1 rote Zwiebel
1 Peperoni	1 Limette	1/2 Bund Koriander
75 g feine Speckwürfel	4 dicke Scheiben Speck	75g Speckwürfel
2 scharfe Grillwürste	4 Schaschlikspieße	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Eingeweichte Bohnen in einem Topf Fleischbrühe ca. 1 Stunde weich kochen. Knoblauch schälen und fein hacken. 5 EL Olivenöl, Knoblauch, Paprikapulver, Pfeffer und 1 TL Salz zu einer Marinade mischen, Rosmarin und Thymian zufügen. Fleisch in gulaschgroße Stücke schneiden, in die Marinade legen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Tomaten waschen und würfeln. Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln. Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. Von der Limette den Saft auspressen. Tomaten, Zwiebel und Peperoni mit Zitronensaft und 4 EL Olivenöl vermischen, mit Salz und Pfeffer würzen. Koriander abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Tomatensalsa mischen. Speckwürfel, zu den gekochten Bohnen geben und ca. 10 Minuten mitkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Speckscheiben und Grillwurst wie das Fleisch würfeln. Abwechselnd Fleisch mit Speck und Grillwurst aufspießen. Eine Grillpfanne mit 1 EL Olivenöl bestreichen und die Spieße darauf rundum grillen. Die schwarzen Bohnen auf den Tellern verteilen, die Spieße darauf anrichten und Tomatensalsa dazu reichen.

Vincent Klink am 12. Juni 2014