

Brasilianisches Churrasco mit schwarzen Bohnen

Für 2 Personen

ca. 250 ml Gemüsebrühe	1 Chilischote	2 Knoblauchzehen
2 frische Wacholderbeeren	Salz, Pfeffer	1 EL mildes Paprikapulver
3 EL Olivenöl	150 g Rinderfilet	150 g Schweinehals
150 g Hähnchenbrustfilet	3 Tomaten	1 EL Essig

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Die Zwiebeln schälen und fein schneiden. Speck würfeln. Eingeweichte Bohnen mit Gemüsebrühe, einer fein geschnittenen Zwiebel und Speck in einen Topf geben und weich kochen. Chilischote halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein hacken. Knoblauch schälen und pressen. Wacholder zerdrücken und fein hacken. Dann mit Salz, Pfeffer, Chili, Knoblauch, Paprikapulver und 1 EL Olivenöl vermischen. Die Fleischstücke mit der Würzmischung einreiben und auf den heißen Grill geben. Wenn es von allen Seiten kross ist, wird es bei sanfter Hitze weiter gegart. Die Tomaten in Scheiben schneiden und mit einer feingeschnittenen Zwiebel in eine Schüssel geben. Salz, Pfeffer, Essig und 2 EL Olivenöl hinzufügen und alles gut vermischen. Die weich gekochten Bohnen nochmals abschmecken und evtl. nachwürzen. Bohnen und Tomatensalat anrichten. Mit einem scharfen Messer das Fleisch in Stücke schneiden und dazu servieren.

Otto Koch Freitag, 27. Juni 2008