

Feijoada

Für 4 Personen

250 g schwarze getr. Bohnenkerne	3 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Chilischote	3 EL Pflanzenöl	ca. 250 ml Gemüsebrühe
150 g geräucherter Speck	150 g Kasseler Nacken	100 g Mettenden
100 g Choriozo	500 ml Fleischbrühe	200 g Schweinerippchen
Salz	150 g Langkornreis	100 g Maniokmehl
2 EL Rosinen	2 Orangen	

Die Bohnen über Nacht in reichlich Wasser (mindestens die 3 fache Menge Wasser) einweichen. Zwei Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Chili der Länge nach halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden. In einem Topf mit 2 EL Öl Zwiebel, Knoblauch und Chili anschwitzen. Die Bohnen mit dem Einweichwasser zugeben, Gemüsebrühe angießen und die Bohnen ca. 50 Minuten kochen. Speck, Kasseler, Mettenden und Chorizo in ca. 3 cm große Würfel schneiden. In einen Topf den Speck anschwitzen, Fleischbrühe angießen, Kasseler, Mettenden, Chorizo und die Rippchen dazugeben und ca. 40 Minuten köcheln. Anschließend die Rippchen vom Knochen lösen, das Fleisch klein schneiden und wieder in den Topf geben. Die Bohnen komplett in den Fleischtopf geben und alles nochmal ca. 20 Minuten köcheln bis die Bohnen weich sind. (Evtl. noch etwas Gemüsebrühe zugeben.) Den Eintopf mit Salz abschmecken. In der Zwischenzeit den Reis in Salzwasser weich kochen. Übrige Zwiebel schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl anschwitzen. Das Maniokmehl zugeben und mitrösten, mit Salz würzen und die Rosinen untermischen. Die Orangen mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Orangen dann in Scheiben schneiden. Den Eintopf mit Reis, Rosinenmaniok und Orangen servieren.

Jacqueline Amirfallah am 28. Mai 2014