



Feijoada - Brasilianischer Bohneneintopf mit Wurst

Der Bohneneintopf Feijoada mit Schweinefleisch und weiteren Zutaten stammt aus Portugal und ist in vielen ehemaligen portugiesischen Kolonien, wie Angola, Mosambik und Brasilien verbreitet. In Brasilien, wo sie besonders reichhaltig zubereitet wird, gilt die Feijoada auch als Nationalgericht. Sie wird nach in vielen Varianten zubereitet, Schweinefleisch, meist in Form von Würsten gehört aber immer dazu. Oft sind es die würzigen bis scharfen Chorizo. Auch getrocknetes Fleisch (Charque) und Speck wird mitgekocht. Manchmal auch Kohlgemüse. Ich habe das Rezept eingeschweizert und einen würzigen Lammbauernschüblig, Speck, eine Luganighe, etwas Lammmostbröckli zusammen mit Wirz mitgekocht.

Die Zubereitung des kräftigen Schmorgericht braucht Zeit, gut 2 1/2 Stunden.

Zutaten (3 Portionen)

80g	Borlotti-Bohnen
80g	Kidney-Bohnen
4	Lorbeerblätter
5	Nelken
100g	Zwiebel
3-4	Knoblauchzehen
40g	Lammmostbröckli oder Trockenfleisch
1	weicher Lammbauernschüblig
1	Luganighe
100g	Kochspeck
200g	Wirz
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

Beide Bohnensorten über Nacht einweichen (min. 12 Stunden).

Bohnen abgiessen und unter kaltem Wasser abspülen. Bohnen in kaltem Wasser aufsetzen, das Wasser sollte die Bohnen etwa um das dreifache überdecken. Aufkochen, Lorbeerblätter und Nelken zugeben und ca. 1 1/2 Stunden köcheln lassen bis die Bohnen knapp weich sind. Laufend etwas Wasser nachgiessen, damit die Bohnen immer leicht von Flüssigkeit bedeckt sind.

Schwarte vom Speck abschneiden und zu den Bohnen geben. Speck zu 1-2cm grossen Würfeln schneiden. Mostbröckli zu ca. 5mm grossen Würfeln schneiden. Bauernschüblig zu 1cm, die Luganighe zu 2cm dicken Scheiben schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Knoblauch grob würfeln.

Sobald die Bohnen knapp weich sind (nach ca. 1 1/2 Stunden), Lorbeerblätter und die Speckschwarte herausfischen. Speck, Zwiebel und Knoblauch zugeben und weitere 30 Minuten köcheln lassen. Wirz und die Würste zugeben, ev. noch etwas Wasser zugiessen, damit die Feijoada, zwar nicht zu einer Suppe wird, aber mit reichlich Saft angerichtet werden kann. Nochmals 20 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.





