



Dörrbohnen-Eintopf "Beppo", mit gedörrten Tomaten, Zwiebeln und Kartoffeln

Scheints liebte Beppo Brem (ARD, 1965-1970) Dörrbohnen über alles. Das ist die erste Krimiserie, an die ich mich noch knapp erinnern kann, darum habe ich diesen einfachen, währschaften Eintopf nach ihm benannt. Auch ich liebe Dörrbohnen, seit Kindheit an, und wie! Dörrbohnen passen natürlich sehr gut zu Wurst oder geräuchtem Fleisch. Aber in dieser kräftig schmeckenden Version, mit gedörrten Tomaten, die zusammen mit den Bohnen eingeweicht werden, den Zwiebel und gebratenen Kartoffeln, kann man getröst auf eine Fleischbeilage verzichten, da gibts Geschmack genug!

Zutaten (4 Hauptspeisen)

100g	Dörrbohnen
40g	getrocknete Tomaten (nicht in Öl eingelegt)
1	grosse, rote Zwiebel (ca. 200g)
2	grosse Knoblauchzehen
600g	festkochende Kartoffeln (Amandine)
2Tl	mildes Bouillonextrakt (Himalaya, Nahrin)
3dl	Einweichwasser
	Salz und Pfeffer
	Bratbutter

Zubereitung

Die gedörrten Tomaten in etwas zerzupfen und zusammen mit den Dörrbohnen über Nacht in lauwarem Wasser einweichen (Mindestens 12 Stunden).

Dörrbohnen abgiessen und das Einweichwasser auffangen. Dörrbohnen abtropfen lassen.

Zwiebel in grobe Schnitze schneiden und in Bratbutter etwa 10 Minuten dünsten, sie sollen dabei keine, oder fast keine braunen Röstpuren annehmen.

Knoblauch in grobe Würfel schneiden und für die letzten 2 Minuten mitdünsten.

Abgetropfte Dörrbohnen zugeben und ca. 5 Minuten unter stetigem Wenden mitdünsten.

Bouillonextrakt in ca. 3dl Einweichwasser auflösen und zu den Dörrbohnen giessen. Etwas pfeffern und zugedeckt 1 1/2 - 2 Stunden leicht köcheln lassen. Ab und zu wenden. Eventuell mit Salz abschmecken.

Nach 1 1/2 Stunden Kartoffeln schälen und in grobe Klötze schneiden. In Bratbutter ca. 10-15 Minuten anbraten, dabei salzen. Obenauf in den Bohnentopf geben und ca. 10 Minuten mitgaren.



Dörrbohnen und gedörnte Tomaten 12 Stunden eingeweicht.



Dörrbohnen zugedeckt schmoren

