



Feijoada

Zutaten für ca. 50 kleine Portionen:

6 Koteletten
600 g Speck
150 g geräucherte Schweinerippchen
1 Schweinefuss
4 Cabanossi (Würste)
2 kg schwarze Bohnen
4 Zwiebeln
7 Knoblauchzehen
10 Lorbeerblätter
4 Peperoncini rot
Olivenöl
Salz & Pfeffer
Petersilie

Zubereitung:

Die schwarzen Bohnen verlesen (in der Packung können sich manchmal kleine Steinchen verirren) und einen Tag vorher in einer Schüssel in Wasser quellen lassen.

Am nächsten Tag die Bohnen abgiessen, das Einweichwasser auffangen und zum Kochen bringen. Die Zwiebeln, den Knoblauch und die Peperoncini klein hacken und in einem großen Topf mit Olivenöl anbraten. Wenn es leicht goldig ist, Lorbeerblätter und klein gehackte Petersilie, die Kasselerkoteletten, geräucherten Schweinerippchen, den durchwachsenen Speck in mittelgroßen Stücken und den in Teile gehackten Schweinefuss hinzufügen und alles einige Minuten leicht anbraten. Dann mit dem kochendem Wasser der Bohnen auffüllen, die angepiekten Cabanossi-Würste und das Kasseler Rippchen mit dazugeben und alles 30-40 Minuten köcheln lassen. Würste, Rippchen und Kasseler jedoch nach ca. 15 Minuten erstmal wieder herausnehmen.

Nach den 30-40 Minuten Kochzeit die schwarzen Bohnen hinzugeben und alles weitere 60 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Wenn die Bohnen dann schon leicht weich sind, 2-3 Kellen Bohnen mit etwas Kochsud aus dem Topf entnehmen und in einem separaten Gefäß zerdrücken. Dann alles wieder in den Topf geben, so wird die Feijoada etwas sämiger. Die zuvor herausgenommenen Fleischarten in mittelgroße Teile, die Würste in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden und wieder zur Feijoada geben. Den Schweinefuss herausnehmen. Den Eintopf mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Reis servieren.