

Rheinischer Dicke-Bohnen-Topf

Dicke Bohnen aus der Tiefkühltruhe – sie sind zarter als die getrockneten Pferdebohnen, auch leichter bekömmlich und schneller zubereitet sowieso. Manche TK-Bohnen sind so klein und zart, dass man die dicke Haut, die die Kerne umschließt, gar nicht entfernen muss. Dann schmecken sie auch jenen, die sonst das Gesicht verziehen, wenn sie davon nur hören.



Zutaten für 4 Personen:

- 700 g Dicke Bohnenkerne (TK)
- 4 grobe Bratwürste (ca. 400 g)
- 1 EL Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1-2 Chilischoten (nach Gusto und Schärfe)
- 500 g Kartoffeln
- 500 g Möhren
- 500 g Sellerie
- Salz
- Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- ca. 1 Tasse Wasser
- Brühe nach Gusto
- 1 Bund Schnittlauch
- nach Belieben 1 Meerrettichstange

Zubereitung:

- Die Bohnen bei Zimmertemperatur auftauen oder gefroren in kochendes Wasser werfen, nach einer Minute abgießen und abschrecken – jetzt lässt sich bei größeren Bohnen die lederne Haut, die sie umschließt, ganz leicht abschnipsen.
- Die grobe Bratwurst aus dem Darm lösen, dabei walnussgroße Bällchen formen. Im Suppentopf in ganz wenig Öl zunächst langsam kross anbraten. Herausheben und auf einem Teller beiseite stellen.
- Gehackte Zwiebel, etwas Knoblauch und Chili im Bratfett andünsten. Kartoffeln, Möhren und Sellerie würfeln und in den Topf geben. Alles salzen und pfeffern. Lorbeerblätter zufügen und Wasser angießen.
- Alles 20 Minuten zugedeckt leise köcheln, bis das Gemüse weich ist.
- Für die letzten fünf Minuten die Dicken Bohnen hinzugeben. Jetzt auch den Deckel entfernen, damit Flüssigkeit verdampft. Und ein paar Mal umrühren, dabei zerfallen

die Kartoffeln ein wenig und machen den Eintopf schön sämig. Die angebratenen Bratwurstbällchen darin wieder erwärmen und nach Gusto noch etwas Brühe angießen.

- Am Ende reichlich Schnittlauch in feinen Röllchen unterrühren. In tiefen Tellern servieren. Und am Tisch nach Gusto frischen Meerrettich darüberreiben.

Beilage: geröstetes Graubrot

Getränk: Bier oder ein Glas Rot- oder Weißwein