

Dicke Bohnen mit Chorizo

6 Pfd. frische Dicke Bohnen
4 Chorizos
2 Zwiebeln
4 Zehen Knoblauch
4 Korianderpflanzen
2 Pepperoni
1 EL Grüner Pfeffer
4 Scheiben fetter Speck
4 Scheiben altbackenes Weißbrot oder 2 Brötchen

Bohnen aushülsen. Speck in einer cross Pfanne auslassen, rausnehmen und etwas Fett in einen großen Bräter geben. Zwiebeln grob hacken, Brot in Würfel, Knoblauch in dünne Scheibchen, Pepperoni in Ringe, Würste in Scheiben schneiden, Pfeffer mörsern, Korianderlaub hacken. Nach und nach Bohnen, Zwiebeln, Pepperoni, Korinanderwurzeln und Knoblauch, Pfeffer und Korinanderlaub so in den Bräter geben, dass alles gleichzeitig fertig ist – die Bohnen brauchen insgesamt etwa 10 – 15 min. Wurzeln entfernen, auf Wunsch salzen; ich tue das nicht, weil Wurst und Speck schon recht salzig sind. Währenddessen Brotwürfel in der Speckpfanne cross braten und zusammen mit dem Gemüse servieren.