

Mexikanischer Bohnen-Eintopf

1 kg	Bohnen (Borlotti oder gemischt)
150 g	Schweinefett
2	Zwiebeln, grobgehackt
4	Zwiebeln, feingehackt
20	Knoblauchzehen, grobgehackt
600 g	Chorizo
...	Salz, schwarzer Pfeffer
1	Peperoncino

Die Bohnen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abgiessen.

Viel Wasser (4-5 Liter) aufkochen, 120 g Schweinefett begeben, die grobgehackten Zwiebeln sowie die Bohnen begeben und bei mittlerer Hitze ca. 2 Stunden kochen lassen, dabei den Deckel einen Spalt breit offen lassen.

Die Bohnen abgiessen; das Kochwasser aufbewahren. Das restliche Schweinefett in die Pfanne geben und erhitzen. Knoblauch und die feingehackte Zwiebel begeben und andünsten.

Die Chorizowurst häuten und in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Dann zusammen mit den Bohnen in die Pfanne geben, etwas Bohnenbrühe begeben und etwa 15' offen köcheln lassen. Den Eintopf mit Peperonciningen garieren.