

Betrunkene Bohnen

aus Mexico

250 g	Kidney- oder Pintobohnen
250 g	Fleischtomaten
1	grosse Zwiebeln, gehackt
150 g	Speck
1 EL	Olivenöl
3	Knoblizehen, gehackt
1	grüne Thai-Chilischote
...	Salz, schwarzer Pfeffer
1 TL	Oregano
1 TL	Kreuzkümmel
½ L	dunkles Bier

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

Tomaten häuten, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Den Speck von Schwarte und Knorpel befreien und in kleinste Streifen schneiden.

Öl in einer Pfanne erhitzen und die Speckstreifen kurz anbraten. Zwiebeln und Knobli begeben und 5 Minuten dünsten. Dann die Tomaten begeben.

Die Chilischote entkernen und feinwürfeln. Die Bohnen abgiessen und mit der Chilischote zu den anderen Zutaten in der Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer, Oregano und Kreuzkümmel würzen.

Das Bier dazugiessen. Langsam aufkochen und zugedeckt etwa 1½ Std. bei schwacher Hitze köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind.