



Feijoada (Brasilianischer Eintopf)

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitung

Schritt 1

500g Trockenfleisch „carne seca“

1 kg schwarze Bohnen

Fleisch in Würfel schneiden und 4 Stunden in Wasser einweichen. Danach das Wasser wechseln und für weitere 4 Stunden einweichen. Bohnen waschen und 8 Stunden in Wasser einweichen. Fange das Wasser der Bohnen auf.

Schritt 2

500 g **Wörlein´s** Spare Ribs
4 Stück **Wörlein´s** Polnische
1 Pack **Wörlein´s** Debrecziner
500g **Wörlein´s** Schweinebauch

3 Stück Lorbeerblätter

Schneide die Spare Ribs auseinander. Schneide das restliche Fleisch und die Wurst in gleichmäßige Würfel. Koche das Fleisch und die Wurst in einem Topf mit Wasser. Wechsle hierbei das Wasser 2-3 mal bis kein Eiweiß mehr austritt.

Gebe das gekochte Fleisch/Wurst mit den Bohnen, dem schwarzen Bohnenwasser und den Lorbeerblättern in einen Schnellkochtopf. Gebe so viel Wasser hinzu, dass alles bedeckt ist. Koche alles für 40 min im Schnellkochtopf. Falls nicht Teile weich gegart sind, gebe die festen Stück in einen extra Topf und koche es für weitere 20 min.



Feijoada (Brasilianischer Eintopf)

Schritt 3

500g	Wörlein's Bauch weichgeräuchert
3 Stück	Zwiebeln
4 Stück	Knoblauchzehen

Schneide den Speck und die Zwiebeln in kleine Würfel. Hacke den Knoblauch.

Brate alles in einer Pfanne an und füge 2 Schöpfer von den gekochten Bohnen dazu. Mische alles gut durch. Gebe das Speck-Zwiebel-Knoblauch Gemisch anschließend wieder zum Eintopf.

Würze den Eintopf mit Salz, Pfeffer, Kümmel nach Geschmack. Lasse die Feijoada für 1 Stunde ohne Deckel köcheln und rühre gelegentlich um.

Dazu passt Reis und Grünkohl.
Serviere es mit einer Orangenscheibe.

Tipp: Im Eintopf schmecken auch Schweineohren, Schweinefüße und Kasseler.

Guten Appetit!