

Rot(t)er Chilibohmentopf

Zutaten (für 2 Personen):

- 1 große Zwiebel, in Würfel geschnitten
- 2-3 Knoblauchzehen, gehackt
- 1 Paprikaschote in schmale Streifen geschnitten (ersatzweise 4 EL rote und grüne getrocknete Paprikaflocken in Stücken zu 9x9 mm geschnitten; eine aromatische Alternative zu Gemüsepaprika für die ständige Vorratshaltung)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Tomatenmark scharf
- etwas Wasser zum Ablöschen
- 1 Dose geschälte Tomaten (zu empfehlen: San Marzano)
- zirka 10 eingelegte scharfe Peperoncini in kleine Ringe/Stücke geschnitten
- zirka 10 ganze Knoblauchzehen in Chiliöl eingelegt
- 2 TL Kreuzkümmel
- 3 TL spanisches geräuchertes Chilipulver (Pimentón de La Vera picante; das feine Räucheraroma gibt dem Gericht eine würzig-aromatische Note)
- ½-1 TL gemahlene Birdeyes (Chili) – wenn's noch nicht scharf genug ist
- zirka 100 – 200 ml Gemüsebrühe (Menge so bemessen, daß die Konsistenz des Bohnentopfes zwischen sämig und flüssig liegt)
- 1 Dose gegarte Kidneybohnen (Abtropfgewicht 500 g)
- 2-3 EL Tomatenessig

Zubereitung:

Die Zwiebeln in dem Olivenöl bei mittlerer Hitze goldgelb dünsten, Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Bei Verwendung von frischen Paprika diese ebenfalls kurz mitdünsten. Dann das Tomatenmark unterrühren. Mit wenig Wasser ablöschen, bis eine cremige Masse entstanden ist. Die Tomaten und die übrigen Zutaten bis auf die Kidneybohnen und den Essig hinzufügen. Alles aufkochen und bei kleiner Hitze zugedeckt zirka 10 Minuten garen. Zunächst 100 ml Gemüsebrühe hinzugeben, bei Verwendung von getrockneten Paprikaflocken ist mehr Brühe erforderlich. Diese am besten nach und nach hinzugießen. Die Kidneybohnen abgießen, mit Wasser abspülen und in den Topf geben. In zirka 10 Minuten auf kleiner Flamme erhitzen. Eventuell noch Gemüsebrühe nachgießen. Kurz vor Ende der Garzeit den Tomatenessig hinzugeben. Den Bohnentopf mit Salz und Pfeffer und eventuell noch etwas Chili herzhaft würzig/scharf abschmecken.

Dazu schmeckt uns ein frisch gebackenes Knoblauchbaguette am besten.