

Baked Beans, gebackene Bohnen

Klassische amerikanische Beilage zum BBC

Zutaten für 4 Portionen :

500 g weiße Bohnen,
12 Scheiben durchwachsener Speck,
1 EL Tomatenmark,
125 ml Ahornsirup,
3 TL scharfer Senf,
3 EL Weißwein,
3 EL Schalottenwürfel,
1 EL Paprikapulver edelsüß,
Cayennepfeffer,
Salz



Im Bild :
Die halbe Menge.

Zubereitung :

Die Bohnen 12 Stunden einweichen. Das Einweichwasser abgießen und die Bohnen mit 1,5 l Wasser 60 Minuten (ohne Salz) kochen. (Im Schnellkochtopf ohne Einweichen 40 Minuten).

Die Bohnen abgießen, dabei die Brühe auffangen. Den Backofen auf 200 °C vorheizen. Eine feuerfeste Form mit 6 Speckscheiben auslegen. Die Bohnen darauf geben. Aus 500 ml Bohnenbrühe, Tomatenmark, Ahornsirup, Senf und Schalottenwürfel eine Marinade anrühren und über die Bohnen gießen. Die restlichen Speckscheiben darauf verteilen. Die Bohnen 40 Minuten bei 200 °C im Backofen offen backen. Zum Schluss sollte die Flüssigkeit fast verdampft sein.

Baked Beans sind in den USA eine beliebte Beigabe zum Barbecue. Sie passen hervorragend zu gegrilltem Fleisch – und noch besser zu heißgeräucherter Hähnchenbrust.