

## Hopping John

### Zutaten für 4 Portionen:

1 Tasse (etwa 200 g) getrocknete Schwarzaugenbohnen  
(oder schwarze oder Kidneybeans)  
125 g Räucherspeck in Würfeln  
1 gehackte grüne Paprikaschote  
1 gehackte große Zwiebel  
1 Tasse (etwa 200 g) roher Reis  
1 TL Öl  
Prise Cayennepfeffer,  
Salz und Pfeffer



### Zubereitung :

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, am nächsten Tag waschen und abgießen. Mit Speckwürfeln, Paprika und Zwiebel in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und etwa zwei Stunden kochen lassen, bis die Bohnen weich sind. Nach Bedarf Wasser zugeben, nicht zuviel! Reis getrennt nach Packungsanweisung gar kochen, abgießen. Reis, Öl und Gewürze zu den Bohnen geben, mischen und offen garen, bis die restliche Flüssigkeit aufgesogen wurde.

Guten Appetit wünscht euch Steve und der Kochbär von [www.kochbaeren.de](http://www.kochbaeren.de)