

## Augenbohnen mit Reismudeln

### Zutaten für 4 Portionen:

250 g getrocknete Schwarzaugenbohnen  
125 g Räucherspeck in Würfeln  
1 rote Paprikaschote  
1 große Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 Nelken  
2 Wachholderbeeren  
1 große Karotte  
100 Lauch  
100 g Staudensellerie  
100 g Knollensellerie  
100g Reismudeln  
1 TL Olivenöl  
1 EL Tomatenmark  
1 TL Gemüsebrühe (instant)  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver oder Paprikamark scharf



### Zubereitung :

Bohnen über Nacht in Wasser einweichen, am nächsten Tag abgießen. Speckwürfel, den kleingeschnittenem Paprika und die gewürfelte Zwiebel in einen großen Topf mit etwas Olivenöl andünsten. Das geputzte und kleingeschnittene Gemüse ebenfalls etwas mit anrösten. Tomatenmark dazugeben und anbraten und nun mit Wasser bedecken. Lorbeerblatt, Wachholderbeeren und Nelken dazugeben und etwa 100 Minuten kochen lassen, bis die Bohnen weich sind. Nach Bedarf Wasser zugeben, nicht zuviel! Die Reismudeln getrennt nach Packungsanweisung gar kochen, abgießen. Reismudeln zum Schluss zu den Bohnen geben und offen garen, bis die restliche Flüssigkeit aufgesogen wurde. Zum Schluss kräftig würzen mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver bzw. Paprikamark.

Dazu passt am besten Stangenweißbrot.