

## Bohnen-Paprika-Curry

Campingküche

Zutaten für 2 Portionen :

250 g breite Stangenbohnen  
(Schneidebohnen)  
frisches Bohnenkraut  
½ Paprikaschote, rote  
2 Schalotten  
1 EL Olivenöl  
100 ml Gemüsefond  
1 TL Natron  
Salz  
1 TL Currypaste  
1 EL fein gehackte Blattpetersilie  
Alufolie



### Zubereitung :

Dieses Rezept für ein Bohnen-Paprika-Curry ist nicht unbedingt ein typisches Grillrezept. Aber da der Strom ausfiel als das Wasser zum Blanchieren der Bohnen gerade mal lauwarm war, haben wir alles auf unserem Gasgrill gemacht.

Zuerst kam der Topf mit 2 Liter Wasser zum blanchieren der Bohnen auf den Gasgrill. Die Bohnen wurden hinten und vorne abgeschnitten und halbiert (Fäden haben die modernen Bohnensorten ja nicht mehr). Als das Wasser kochte haben wir Salz und 1 TL Natron zugegeben (da bleiben die Bohnen besonders schön grün). Das Bohnenkraut kam auch noch dazu. Die Bohnen wurden 5 Minuten gekocht, dann abgeseiht und in eine große Schüssel mit kaltem Wasser gekippt.

Inzwischen wurde der Paprika mit den geschälten und halbierten Schalotten in eine mit Olivenöl geölte Alufolie eingepackt. Dieses Päckchen kam neben den Bohntopf auf den Grill.

Die blanchierten Bohnen wurden jetzt in etwa 2 cm lange Stücke geschnitten. Der Paprika verrät ja durch seinen Duft, dass er nun auch genug geschmort ist. Also kam er aus der Folie, Öl und Paprikasaft wurden in eine Kachel gegossen. Der Paprika und die Schalotten wurden in kleine Stücke geschnitten und mit den Bohnen in der Kachel verteilt. Darüber wurde Gemüsefond gegossen – so viel dass der Boden der Kachel überall bedeckt ist. Das Bohnen-Paprika-Curry wurde mit Salz und Currypaste gewürzt, mit der Alufolie abgedeckt und 10 Minuten im Grill mit geschlossenem Deckel geschmort.

Zum Servieren wurde das Bohnen-Paprika-Curry mit gehackter Petersilie bestreut.

Dazu gab es Reis, der ebenfalls auf dem Grill gekocht wurde und zwei Steaks, die ganz zuletzt gegrillt wurden.