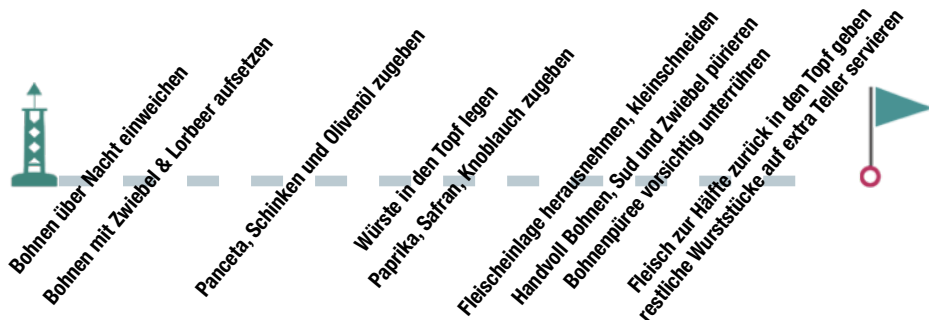




**Streckenzeit: 3 h mit Trockenbohnen,
1,5 h mit Dosenbohnen (ohne Einweichen)**



Fabada Asturiana, spanischer Bohneneintopf

Anmerkung: Rechnet mit 3 Stunden Kochzeit für die Fabada Asturiana. (1,5 h für die Bohnen & ca. 1,5 h Kochzeit für die Fleischeinlage). Mit vorgekochten Bohnen oder Dosenbohnen verkürzt sich die Kochzeit auf ca. 1,5 h auch wenn das Aroma nicht ganz an das traditionelle Original heranreicht.

Die Zubereitung des Eintopfs: Bohnen für mindestens zwölf Stunden, am besten über Nacht, in ungesalzenem Wasser einweichen.

Dicke weiße Bohnen brauchen sehr lange, um weich zu werden. Deshalb zunächst nur die Bohnen mit 1 Lorbeerblatt und 1 geschälten Zwiebel in ungesalzenem Wasser aufsetzen und für circa 1,5 h kochen. Ab und zu den Schaum abschöpfen. Dann das Stück Panceta, den optionalen Lacón (oder den Serranoknochen) und 2-3 EL Olivenöl dazugeben und alles für eine weitere 1/2 h kochen. Danach die Würste auf den Bohnen verteilen, die zerstoßene Knoblauchzehe, Paprikapulver und Safran unterrühren. Alles zusammen weiter köcheln lassen, bis sich eine rote Fettschicht gebildet hat. Mit einer Gabel prüfen, ob die Bohnen weich genug sind. Bei Bedarf noch wenig Wasser nachgießen. Sobald die Bohnen weich genug sind Panceta, Schinken und Würste herausnehmen und in mundgerechte Stücke schneiden.

Zum Schluss noch eine Schöpfkelle Bohnen (auch geplatze Exemplare und Schalen) mit der Zwiebel und etwas Brühe separat mit dem Stabmixer oder Mörser zu einer Bohnencreme pürieren. Püree wieder in die Suppe geben.

Einen Teil der geschnittenen Fleischeinlage wieder in den Eintopf geben, den Rest separat auf extra Teller servieren.

Tipp: Wer keine spanische Blutwurst bekommt, kann den Eintopf auch nur mit Chorizo und Panceta kochen, dann schmeckt er immer noch deftig.

Werkzeuge: Messer, Brett, Topf, Schüssel, Schöpfkelle, Pürierstab oder Mörser

Die Zutaten für zwei Personen

200 g weiße Bohnen, getrocknet g.g.A aus Asturien oder weiße Riesenbohnen oder 2 kleine Dosen Bohnen
1 weiße Zwiebel
1 Lorbeerblatt

1 Compango bestehend aus:
1 Chorizo (rote Paprikawurst)
1 Morcilla (Blutwurst)
1 Scheibe Panceta (Bauchspeck)

2 - 3 EL Olivenöl
1 St. Lacón o. Serranoknochen (optional)
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver, edelsüß
1 Messerspitze Safranfäden

Salz (optional, nur wenn nötig)

 [Mehr Info zu den Bohnen hier](#)

