

Bamberger Feuerbohrentopf

– Mit Räucherbauch –



Bildquelle: Genussregion Oberfranken

Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch von 1805:

„Vollständiges und allgemeinnützlich Bamberger Kochbuch worin mannichfaltige Speise-Zubereitung vorkommt, immer für 12 Personen, u. zwar für herrschaftl. u. bürgerl. Tische, ferner besonderer Anh. von d. Wichtigsten u. Nützlichsten d. Conditorey, auch verschiedene Tafelzetteln mit e. Wörterbuch über d. Kochkunstausdrücke“

Zubereitung:

Die Bohnen am Vorabend in einem großen Topf mit kaltem Wasser (die Bohnen sollen mit Wasser gut bedeckt sein), Zwiebelvierteln, Lorbeerblatt und etwas Essig einweichen. Das Volumen verdoppelt sich beim Quellen in etwa. Bitte nicht salzen, sonst werden die Bohnen beim Kochen nicht weich!

Am darauffolgenden Tag die Bohnen im Sud erhitzen, falls notwendig noch einmal Wasser nachfüllen, so dass die Bohnen fast bedeckt sind und in ca. 90 min. weichkochen.

Parallel dazu in einem weiteren Bratentopf Öl erhitzen und die gewürfelten Zwiebeln und den klein geschnittenen Knoblauch darin glasig werden lassen. Den in kleine Stücke geschnittenen Räucherbauch zugeben und leicht anrösten. Nun werden die in Würfel geschnittenen Karotten, geschälte und geviertelte Kartoffeln und in Streifen geschnittene Sellerie dazugegeben.

Wenn alles etwas Farbe angenommen hat, wird das Tomatenmark hinzugefügt. Ein paar Minuten noch ohne weitere Flüssigkeit rösten.

Nun die Tomatendosen über das Gemüse geben und kräftig mit Bohnenkraut, Oregano, Majoran, Pfeffer, Chili und Salz würzen und alles ca. 20 min. köcheln lassen.

15 Minuten vor dem Ende der Garzeit der Bohnen wird die Gemüse-Tomatenmischung den Bohnen zugefügt. Zum Abschluss bei Bedarf nochmal nachwürzen oder mit Brühe ergänzen.

Zutaten für ca. 4-5 Personen

Natürlich vom Bamberger Gärtner:

2 Bamberger Birnenförmige Zwiebeln

250g Karotten

1/2 Sellerieknolle

5 Kartoffeln

2 Zehen Bamberger Knoblauch

Majoran, Bohnenkraut, Oregano

500g Feuerbohnen

1 große Dose eingekochte Tomaten (im Sommer natürlich 1 kg frische Tomaten)

200g Räucherbauch

1/2 Tube Tomatenmark

1-2 Lorbeerblätter

Gemüsebrühe

Öl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Chili