

Reis, Kohl und Bohnen

Zutaten

300 g Reis
200 g weiße Bohnen
4 Blutwürste
100 g Speck
1 Kohl, 4 Tomaten und 2 Zwiebeln
Olivenöl, Salz, roter Paprika
2 Lorbeerblätter und Knoblauch, Wasser

Zubereitung

Legen Sie die Bohnen bereits am Vorabend in Wasser.

Kochen Sie sie am folgenden Tag ohne Salz, mit ausreichend Wasser und den Lorbeerblättern.

Braten Sie in einem irdenen Topf den in Stücke geschnittenen Kohl, die Soße aus klein gehackter Zwiebel, Tomate und Knoblauch und den Speck an, bedecken Sie alles mit ausreichend kaltem Wasser und lassen Sie das Ganze langsam kochen.

Entnehmen Sie das Fleisch, wenn es gekocht ist, und legen Sie es vorerst beiseite, lassen Sie den Rest weiter kochen.

Geben Sie den Reis und nach 15 Minuten die Bohnen und den Safran hinzu.

Geben Sie ungefähr fünf Minuten, bevor der Reis gekocht ist, das Fleisch und die Blutwürste hinzu.

Das Gericht wird in viel Brühe serviert.

