

Bohnen mit Speck Klauslinz

Zutaten:

1 große Dose weiße Bohnen (ca. 800g)

1 kleine Dose Kidneybohnen (ca. 200g)

ca. 500 g Bauchspeck gut durchzogen

2 fl Paprika

1 schwacher fl Cayenne Pfeffer

(1 fl Kümmel)

1 Würfel Rindsuppe

3 Zehen Knoblauch

4 Stk. Zwiebel

*Tomatenmark und Ketchup
zum Abschmecken*



Zubereitung:

*Speck und Zwiebel grob würfelig schneiden (ca 1cm.),
anschließend den Speck anbraten bis er anfängt braun zu werden
dann den Zwiebel dazu geben und mitrösten. Danach Paprika,
Cayenne und eventuell Kümmel dazugeben, kurz mitrösten.*

*Die weißen Bohnen mit den Saft darüber gießen. Die große
leere Bohnendose halb mit Wasser füllen und dies dazu geben.*

*Kidneybohnen und den Suppenwürfel dazugeben und alles
zusammen noch mal kurz aufkochen lassen und auf kleiner*

*Flamme weiterköcheln. Mit
Tomatenmark aus der Tube
und Ketchup abschmecken.*

Mit Weißbrot servieren.



Guten Appetit!!!