

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!!!