

Henri du Vinage

## Rezept Feijoada

Feijoada, der Bohneneintopf, war das Sklavenessen. Es bestand aus schwarzen Bohnen, Fleischresten und Metzgereiabfällen der Landgüter. Heute wird es allgemein als **das** brasilianische Nationalgericht bezeichnet und ist den Geschmacksnerven der modernen Menschen angepasst. Zuhause ist das Gericht in Rio und in Minas Gerais. Die Zutaten des folgenden Rezepts sind dem deutschen Gaumen angepasst.

### Zutaten für 10 - 15 Personen

1 kg schwarze Bohnen (oder ähnliche Sorten, z.B. Kidneybohnen)  
600 g Cabanossi, Pfefferlingswurst o.ä. gemischt, nach Geschmack  
2-3 Schweinehaxen gegrillt (fertig beim Metzger kaufen)  
200 g Speck gewürfelt  
2 große Zwiebeln  
5 große Knoblauchzehen  
Lorbeerblätter  
Salz, schwarzer Pfeffer und Chili  
Öl

### Zubereitung

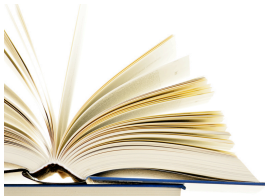
Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen (wichtig: ohne Salz). Am folgenden Tag mit den Lorbeerblättern in 2,5 Liter Wasser im Schnellkochtopf etwa 30-45 Minuten weichkochen.

Anschließend werden Haxe und Schwarte voneinander getrennt. Zur Geschmacksverbesserung gibt man die Schwarte unter ständigem Rühren für 15 Minuten in den Bohnentopf.

In einer Pfanne werden die gehackten Knoblauchzehen, Zwiebeln und Speck in Öl angebraten. Die Wurst wird in Scheiben geschnitten und alles zusammen mit den Bohnen vermischt. Danach mit Pfeffer, Chili und Salz abschmecken.

### Beilagen: Reis, Grünkohl, Farofa und Orangen

1 Zwiebel  
1-2 Knoblauchzehe  
1 kg Langkornreis  
1 kg Grünkohl oder Wirsing (Tiefkühlkost)  
0,5 kg Maniokmehl  
6 Orangen (geschält und in dünne Scheiben geschnitten)



Henri du Vinage

200 g Speckwürfel

### **Reis**

Eine Zwiebel und eine Knoblauchzehe schneiden und in Öl anbraten. Reis und einige Prisen Salz dazugeben und unter Rühren leicht anbraten. Anschließend mit 2 Liter Wasser auffüllen und weichkochen.

### **Grünkohl oder Wirsing (TK)**

Wird mit 100 g der Speckwürfel gekocht und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer gewürzt.

### **Farofa**

Die restlichen 100 g der Speckwürfel und Maniokmehl in einer Pfanne anrösten, eventuell etwas Öl dazugeben. Gehackte Petersilie, Schnittlauch, Salz und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Die Farofa kann nach Geschmack mit Nüssen, Backpflaumen, Rosinen, Bananen oder Oliven bereichert werden.

### **Servieren**

Auf einen großen Teller wird Reis, Farofa, Grünkohl, Orangenscheiben und Bohneneintopf nebeneinander angerichtet. Nach Geschmack mit einer scharfen Chilisoße würzen.

### **Getränke**

Als Aperitif eine Caipirinha und zum Essen Bier.

Nach dem Essen zur besseren Verdauung einen selbst im Holzfässchen angesetzten Cachaça.

**Bom Apetite!**