



BOHNENEINTOPF KANADISCHER ART

von Viviane Klein

ZUTATEN für ca. 4 Personen

Omas Butteröl*
500 g Rindfleisch (z.b. Entrecote)
200 g Speckwürfel
1 Zwiebel
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kümmel
1 Dose gehackte Tomaten
250 ml passierte Tomaten
100 ml Wasser

1 gehäufte TL Smoky Rub*
1 TL Knobi Kult*
2 Umdrehungen Malabar Genuss Salz* aus der Mühle
1 Dose Kidneybohnen
1 Dose Weiße Bohnen
1 Dose Riesenbohnen
Meersalz* und Regenbogen Pfeffer* aus der Mühle
1 Schuss Ahornsirup
Dazu servieren: Crème Fraîche und Baguettebrot

ZUBEREITUNG

Rindfleisch in kleine Würfel schneiden (ca 1,5-2 cm) und in Omas Butteröl anbraten.
Zwiebel würfeln und mit dem Speck zum Fleisch dazu geben und mit braten lassen.

Koriander und Kümmel in den Topf geben und wieder kurz mit anbraten.
Mit den gehackten und passierten Tomaten sowie dem Wasser ablöschen.
Mit Smoky Rub, Knobi Kult und Malabar Genuss Salz würzen und ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen.

Bohnen in ein Sieb geben, kurz abspülen und ebenfalls zufügen. Nochmal ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Mit Meersalz und Regenbogen Pfeffer abschmecken und einen Schuss Ahornsirup dazu geben.

Mit Baguette und einem Klecks Crème Fraîche servieren.

Tipp:

Der Ahornsirup rundet das Gericht perfekt ab!

*Edelschmaus Originalprodukt