

Feijoada

Zutaten

Portionen: 10

- 8 l Wasser
- 1 kg schwarze Bohnen, ab gespült
- Salz
- Pfeffer
- 4 Lorbeerblätter
- 400 g Speck am Stück
- 500 g Rindfleisch, in Stücke geschnitten
- 4 Kabanosi
- 250 g geräucherte Schweinerippchen

- 2 EL Öl
- 4 Knoblauchzehen, gehackt
- 2 Zwiebeln, gehackt
- 2 große Bund frische Petersilie, gehackt

6 l Wasser, Bohnen, Salz, Pfeffer und Lorbeerblätter in einen großen Topf geben, zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 50 Minuten köcheln.

1. Die Hälfte des Specks in grobe Stücke schneiden, die andere Hälfte klein würfeln und beiseite stellen.
2. In der Zwischenzeit 2 l Wasser in einem großen Topf bei hoher Hitze zum Kochen bringen. Gewürfeltes Rindfleisch hineingeben und 25 Minuten simmern. Wurst zugeben und weitere 25 Minuten simmern.
3. Fleisch herausnehmen, zu den Bohnen geben und weitere 45 Minuten simmern.
4. Öl in einer großen Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Zu den Bohnen geben. In derselben Pfanne die Speckwürfel 2 Minuten auslassen. Zwiebeln zugeben und hellbraun und weich anbraten. Petersilie zugeben und alles gut verrühren. Mischung ebenfalls zu den Bohnen geben, umrühren und weitere 25 Minuten köcheln, bis alles gut durch ist.



■ GEWÜRZMANUFAKTUR ■

Mango Zwiebel Chutney

3	Mangos
2	Zwiebeln
3 EL	Rohrzucker
1 TL	Thai Curry
10	Tasmanischer Bergpfeffer
2 EL	Berberitze
1	Langer Pfeffer
100ml	Mango-Essig
10ml	Olivenöl
20ml	Cachaca (Zuckerrohrschnaps)

Pfeffer und Salz zum abschmecken

Mango, Zwiebel schälen. Mango und Zwiebel würfeln. Öl erhitzen, Zwiebel anbräunen. Die Mango dazugeben und alles mit dem Zucker karamellisieren. Mit Mango-Essig und Cachaca ablöschen. Tasmanischen Bergpfeffer, Berberitze, langen Pfeffer und Thai Curry zugeben und aufkochen. Hitze senken und etwas einkochen lassen.

Bei Bedarf noch einmal mit Pfeffer und Salz würzen. Heiß in Gläser füllen und abkühlen lassen.

Temperos „Rote Mayonaise“

200 ml	Mayonaise
60g	Porreepulver
60g	Meerrettichpulver
20g	Ingwerpulver
10g	Tellicherrypfeffer
30g	Shinusbeeren
30g	Rote Beete Pulver

50ml Limettensaft
Olivenöl
Salz und Zucker zum abschmecken.

Alles miteinander verrühren und mit Salz abschmecken.