



Buseca de invierno

Rezept von Crandon Kochschule - Ausgabe 4-2017

Zutaten

- 2 Zwiebeln
- 5 Knoblauchzehen
- 500 g Bondiola de cerdo (italienische Schweinswurst)
- 200 g Speck
- 1 Chorizo (südamerikanische, helle Schweinsbratwurst)
- 1 Chorizo colorado (pikante, spanische Schweinswurst)
- 100 g Cuerito de cerdo (in Essig eingelegte Schweinhaut, Fertigprodukt)
- 1 Manita de cerdo (Schweinefüße)
- 500 g Kutteln, vorgegart und in Streifen geschnitten
- 200 g Porotos de manteca (dicke weiße Bohnen), eingeweicht
- 200 g Kichererbsen, eingeweicht
- 1 Lorbeerblatt
- 2 EL Paprika
- 2 EL Tomatenmark
- etwas Speiseöl
- Rinderbrühe
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung

>> In einem großen Topf etwas Öl erhitzen, Zwiebeln und Knoblauchzehen hacken und im Öl anschwitzen. Die Bondiola de cerdo und den Speck in Würfel schneiden, in den Topf geben und goldbraun rösten. Die beiden Chorizos in Scheiben schneiden, zusammen mit den übrigen Zutaten zufügen und mit Rinderbrühe auffüllen, bis alles bedeckt ist. Zum Kochen bringen und kochen, bis die Bohnen zart sind, eventuell zwischendurch Brühe nachgießen. Dann die Schweinefüße herausnehmen, das Fleisch auslösen und wieder in den Topf geben, nochmal kurz durchziehen lassen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit Reis als Beilage servieren.