

Black Bean Stew

(Schwarze-Bohnen Eintopf)

Markus Gutschke

4 *carrots*
1 *potato*
 $\frac{1}{8}$ *celery root*
1 *clove* *garlic*
1 *onion*
2 *Tbsp* *olive oil*
 bacon
 $1\frac{1}{2}$ *lb* *beef*
2 *cups* *dried black beans*
 $1\frac{1}{2}$ *cups* *port wine*
 $1\frac{1}{2}$ *cups* *red wine*
4 *red or green peppers*
 cream
 red paprika powder
 cilantro
 tomato ketchup

4 *Möhren*
1 *Kartoffel*
 $\frac{1}{8}$ *Sellerieknolle*
1 *Zehe* *Knoblauch*
1 *Zwiebel*
2 *Tl* *Olivenöl*
 geräucherter Speck
750g *Rindsgulasch*
200ml *getrocknete schwarze Bohnen*
150ml *Portwein*
150ml *Rotwein*
4 *Pfefferonie*
 Sahne
 roter Paprika
 frischer Coriander
 Tomatenketchup

Over night, soak beans in part of the port wine.

Chop the carrots, potatoes, celery root, garlic, and onion into very small pieces and fry in olive oil. When the onions turn golden brown, take the vegetables out of the pot. Dice the bacon and fry until it starts turning brown. Cut the beef into 1" pieces, add to the bacon and fry at high temperature. Return vegetables back into the pot. Add beans, finely chopped peppers, and diced tomato. Simmer four hours on low heat. Keep adding port and red wine regularly.

Take off the stove and add cream. Add red paprika, cilantro, and tomato ketchup to taste.

Die Bohnen über Nacht in einem Teil des Portweins einweichen.

Die Möhren, die Kartoffel, den Sellerie, den Knoblauch und die Zwiebel fein hacken und in Olivenöl anbraten. Wenn die Zwiebeln goldgelb sind, das Gemüse aus dem Topf nehmen, die Speckwürfel auslassen und in dem Fett das in kleine Stücke geschnittene Fleisch scharf anbraten. Das Gemüse, die eingeweichten Bohnen, die fein gehackten Pfefferonie und die kleingeschnittene Tomate dazugeben. Für vier Stunden auf kleiner Flamme kochen, bis die Bohnen weich werden. Regelmäßig mit Rotwein und Portwein immer soviel Flüssigkeit nachfüllen, daß die Bohnen nicht anbrennen.

Zum Schluss die Sahne dazugeben und mit Salz, roter Paprika, frischem Coriander und Tomatenketchup abschmecken.