

Dicke Bohnen mit Chorizo

by Andreas - Mittwoch, Juli 08, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/dicke-bohnen-mit-chorizo/>

Auch wenn das Foto eher Erinnerungen an die Essensausgabe in alten amerikanischen Knastfilmen hervorruft, schmeckt dieser spanische Bohnen-Wurst-Mix doch sehr lecker.

200 gr. Chorizo

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

400 gr. dicke Bohnen (Glas)

Dill

Salz

Pfeffer

Zucker

Weißwein

Olivenöl

In eine Pfanne Olivenöl geben und die feingewürfelten Zwiebel und Knoblauchzehen andünsten. Nun einen guten Schuß Weißwein dazugeben und alles ein wenig einkochen lassen.

Dann die in Scheiben geschnittenen Chorizos und die dicken Bohnen begeben. Bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten bei kleiner Flamme dünsten. Öfter mal umrühren – es setzt gern an. Abschließend mit den Gewürzen und dem Dill abschmecken. Wer möchte, kann auch noch einen kleinen Schuß Weißweinessig dazugeben.