

Mexikanischer Bohnenstampf

- 500g trockene Wachtelbohnen (man kann auch Kidneybohnen nehmen, dann bleibt die Schale aber gröber)
 - 1 Zwiebel
 - 2 Zehen Knoblauch
 - 1-2 EL Chipotles
 - 100g Speckwürfel, oder Chorizowurst (nur wenn es nicht vegetarisch sein soll)
 - Gemüsebrühe (oder man nimmt die Brühe vom Hähnchenabkochen, falls es nicht vegetarisch sein soll)
 - Etwas Speiseöl
 - Salz/Pfeffer
1. Die Bohnen in einen großen Topf geben und mit der 3 fachen Menge Wasser auffüllen, 1 TL Salz dazugeben, 12 Stunden quellen lassen
 2. Gegebenenfalls noch mal Wasser zugeben und die Bohnen 1,5 Stunden bei kleiner Hitze köcheln lassen
 3. Den Topf vom Herd nehmen, das Kochwasser abgiesen und die Bohnen mit einemPürierstab pürieren (oder mit dem Kartoffelstampfer, stampfen)
 4. Zwiebeln und gegebenenfalls Chorizo in Würfel schneiden
 5. In einem anderen großen Topf die Zwiebeln glasig dünsten
 6. Chipotles kleinschneiden, und wenn gewünscht , Speck/Chorizo hinzugeben, und ein paar Minuten mitdünsten
 7. Das Bohnenpüree hinzugeben und unter Rühren solange, nach und nach, Brühe hinzugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist
 8. Noch etwa 10 Minuten, auf kleiner Flamme und unter Rühren weiterziehen lassen
 9. Mit Salz/Pfeffer abschmecken