



Fabada asturiana

Zutaten:

500 g
Bohnen Faba asturiana oder
andere getrocknete dicke
weiße Bohnen
350 g
Speck, gepökelter Bauchspeck,
gepökeltes
Schweinehaxenfleisch oder
anderes Pökelfleisch
100 g Speck, weißer
1
Blutwurst, spanische zum
Kochen (gibt's auch im
portugiesischen
Laden+Chorizo,
ersatzweise
300 g Blutwurst, harte am
Stück
1 Wurst (Chorizo)
3 EL Olivenöl
1 Zwiebel(n)
1 Lorbeerblatt
5 Zehen Knoblauch
Safranfäden
2 TL Paprikapulver,
edelsüßes (Pimenton dulce)
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

1. Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, Pökelhaxe oder Pökelfleisch ebenfalls wässern, bei Bauch ist das nicht nötig.
2. Am nächsten Tag gehackten Knoblauch im Olivenöl andünsten, die ganze geschälte Zwiebel, Bohnen, Fleisch, Speck und Lorbeerblatt sowie Safran, Paprikapulver und Pfeffer dazugeben, mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist. Zugedeckt ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, evtl. etwas Wasser nachgießen, zwischendurch immer wieder mal umrühren.
3. Sobald die Bohnen fast ganz weich sind, die in größere Stücke geschnittenen Würste dazugeben (oder komplett). Noch ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen. Salzen, das Lorbeerblatt und Zwiebel entfernen und den Pökelbauch und die Würste aus der Suppe fischen und in mundgerechte Stücke schneiden, wieder in die Suppe geben. Heiß servieren.

Que aproveche!

