

Baked Beans aus dem Dutch Oven

Den Speck und die Zwiebeln in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen gut abspülen.

20 Briketts gut durchglühen lassen, mit der Hälfte eine Feuerstelle einrichten. Den Dutch darauf warm werden lassen. Die Zwiebeln und den Speck gut anbraten. Die restlichen Zutaten dazugeben und gut durchrühren. Den Deckel drauflegen und die restlichen Briketts darauf verteilen. Alles eine Stunde kochen lassen, dabei immer wieder durchrühren und bei Bedarf etwas Wasser zugeben.



Zutaten für 8 Portionen:

| | |
|------------------|------------------------------------|
| 4 gr. Scheibe(n) | Speck |
| 2 gr. Dose/n | Bohnen, weiße, ca. 800 g Inhalt |
| 2 Dose/n | Kidneybohnen, ca. 400 g Inhalt |
| 3 große | Zwiebel(n) |
| 1 Tasse | Honig, ca. 200 bis 250 ml Inhalt |
| 1 Tasse | Ketchup, ca. 200 bis 250 ml Inhalt |
| 1 TL | Ingwerpulver |
| 3 TL | Pfeffer, schwarzer |
| 3 TL | Salz |
| 3 TL | Senf, süßer |
| ½ Liter | Wasser |
| ½ Tube/n | Tomatenmark |

Rezept von: michi0803