

# Feijoada brasileira – Schwarze-Bohnen Eintopf



400 g getrocknete schwarze Bohnen  
2 EL Butterschmalz oder Öl  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
500 g Rindsgulaschfleisch in 4 cm Stücken  
1½ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer (1,5 g)  
1 Liter Wasser  
1 Lorbeerblatt  
Filets einer ½ Orange, in kleinen Stücken  
2 EL Schnaps  
200 g Calabresa-Wurst oder Chorizo  
Salz (optional)  
1 EL griffiges Mehl zum Stauben (optional)  
Maniokmehl (Farofa) zum Servieren

1. Bohnen waschen und über Nacht in reichlich Wasser einweichen.
2. Am nächsten Tag die Zwiebel längs halbieren und fein ringelig schneiden, den Knoblauch pressen.
3. Zwiebeln bei hoher Hitze unter ständigem Rühren 5 Minuten in einem großen Topf mit schwerem Boden rösten, auf mäßige Hitze reduzieren, Knoblauch zugeben und weitere 10 Minuten andünsten.
4. Die Bohnen absieben, abbrausen und zu den Zwiebeln geben. Mit Wasser aufgießen, Lorbeerblatt, Schnaps und Orange zugeben und zum Kochen bringen.
5. Das Rindfleisch mit reichlich Pfeffer würzen und auf die Bohnen setzen. Es sollte gerade eben mit Wasser bedeckt sein. Alles aufkochen und 1½ Stunden bei geringer Hitze zugedeckt köcheln lassen.
6. Chorizo in Scheiben schneiden, zugeben und weitere 1½ Stunden zugedeckt köcheln lassen. Deckel abnehmen und nochmals rund ½ Stunde kochen. Bei Bedarf salzen.
7. Nach Ende der Kochzeit sollten die Bohnen und Fleisch weich sein, aber nicht zerfallen und die Sauce cremig eingedickt sein. Ist die Feijoada zu flüssig, kann sie entweder mit Mehl gestaubt werden oder abgekühlt und am nächsten Tag nochmals aufgewärmt werden – so dickt sie deutlich ein, meist muss dann beim Aufwärmen noch Wasser zugegeben werden .