

Bud-Spencer-Topf

250 g Speckwürfel
2 Zwiebeln
2-3 Knoblauchzehen
250 g Cabanossi
500 g passierte Tomaten
300 ml Barbecue-Soße
1 große Dose weiße Bohnen
1 große Dose Kidneybohnen
1 TL Thymian
 $\frac{1}{2}$ -1 TL Pfeffer
1-2 TL Chili-Würzer
2 TL Paprika edelsüß
1-2 EL Ahornsirup
1-2 EL Worcestersoße
200 g Schmand



Martina Ruck
selbständige Beraterin
www.ofenzauberei.de
info@ofenzauberei.de

Zwiebeln schälen und fein würfeln.
Cabanossi in Scheiben schneiden.
Bohnen und Kidneybohnen abtropfen lassen.

Speck im emaillierten Gusseisentopf zusammen mit den Zwiebeln andünsten.

Cabanossi und durch die Knoblauchpresse gepressten Knoblauch dazu geben und anbraten, bis die Cabanossi-Scheiben etwas geröstet sind.

Passierte Tomaten und Barbecue-Soße einrühren.

Abgetropfte Bohnen unterrühren und erhitzen.

Gewürze, Ahornsirup und Worcestersoße sowie den Schmand unterrühren und alles abschmecken.

Mit Weißbrot oder Brötchen servieren.