



# Feuriger Eintopf

## Titelbild-Rezept des Restaurant- und Weinführers 2013

Weißer Bohnen in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Die Zwiebel mit dem Lorbeerblatt und Gewürznelken spicken und zu den Bohnen geben Je nach Größe und Art der weißen Bohnen 1 bis 2 Stunden köcheln, kräftig salzen. Die Bohnen sollen noch bissfest sein.

Die Hähnchenkeulen mit Olivenöl einreiben und mit Salz und Pfeffer würzen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad ca. 45 Min braten – Der Grill kann zugeschaltet werden.

Die Schalotten schälen und ganz anbraten, Paprika putzen in ca. 2 x 2 cm große Stücke schneiden, den Staudensellerie in kleine Stücke schneiden beides zu den Schalotten geben, anbraten und dann alles aus der Pfanne nehmen.

Das Tomatenmark im Topf kurz anrösten und dann mit einem Teil des Weins ablöschen, einkochen und dann wieder ablöschen und einkochen, bis der Wein verbraucht ist. Die Rinderbrühe zugießen, Schalotten, Paprika und Staudensellerie zugeben und köcheln lassen.

Die Bohnen, die feingehackten Knoblauchzehen, die kleingeschnittene Chillschote (Kerne entfernen) nach und nach zugeben, bis der gewünschte Schärfegrad erreicht ist.

Die Debreciner in 2 cm dicke Scheiben schneiden und mit dem Lorbeerblatt,in

den Topf geben und ca. 1 Stunde ziehen lassen, anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Vor dem Servieren die halben Cocktailtomaten auf die Teller legen, den Eintopf darübergerben und mit Thymianblättchen bestreuen. Jeden Teller mit einer Hähnchenkeule belegen und einer Chilischote verzieren.

*Guten Appetit*

## **Zutaten**

200 g weiße Bohnen  
1 Zwiebel  
10 Schalotten  
1 rote Paprikaschote  
1 EL Tomatenmark  
2 Knoblauchzehen  
2 Stangen Staudensellerie  
250 ml trockener Weisswein  
250 ml Rinderbrühe  
250 g kleine Cocktailtomaten  
5 rote scharfe Chillischoten  
2 Drebröciner  
(Metzgerei Riehardt)  
Thymian  
Lorbeerblätter  
Nelken  
frisch gemahlener schwarzer  
Pfeffer, Salz  
Olivenöl  
  
4 Hähnchenkeulen