

Bohnenmus

Mexiko-Guatemala-Abende im Februar 2004
bei mir

FOTO
noch nicht vorhanden

ZUTATEN für 6-8 Personen

450g getrocknete Wachtelbohnen oder schwarze
Bohnen
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
Salz, Wasser
Schweineschmalz
1 Stück Speckschwarte

ZUBEREITUNG

Bohnen über Nacht einweichen (am besten mit heißem Wasser). Bohnen mit dem Einweichwasser in einen Topf geben, Zwiebel und Knoblauch grob reinschneiden. Kochen, bis die Bohnen gar und weich sind. Erst dann mit Salz abschmecken. Die gekochten Bohnen (ohne Flüssigkeit) entweder in einer Küchenmaschine pürieren oder mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das dicke Mus in einer Pfanne mit etwas Schweineschmalz und der Speckschwarte aufbraten und evtl. nochmal mit etwas Salz abschmecken. Das Mus mit etwas geraspelttem, weiße Käse garnieren.