

Bud Spencers

Weißer Dampfhammer-Pfanne

Stell dir vor, wie die zarten, kleinen weißen Bohnen in einer tiefroten, rauchigen Sauce baden... Durch die No 5 Magic BBQ Rub bekommen sie diesen unverwechselbaren Charakter von Freiheit und Abenteuer. Das über Eichenholz geräucherte Paprikapulver legt sich wie ein sanfter Nebel über die feinen Bohnen, während der Speck für den kräftigen Biss sorgt. Ein echtes Wohlfühlessen für hungrige Cowboys!

Zutaten

- 2 Dosen kleine weiße Bohnen
- 200g geräucherter Speck
- 2 Zwiebeln, grob gewürfelt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 400g passierte Tomaten
- 2 EL Tomatenmark
- 1 EL No 5 Magic BBQ Rub"
- Öl zum Anbraten

Zubereitung

Speck & Hitze: Erhitze eine Pfanne (idealerweise Gusseisen). Brate die Speckwürfel darin knusprig aus, bis sie herrlich duften.

Die Zwiebel-Basis: Gib die Zwiebelwürfel zum Speck in die Pfanne. Lass sie glasig dünsten, bis sie die würzigen Aromen des Specks aufgenommen haben.

Das Knoblauch-Finale: Rühre das Tomatenmark unter. Erst jetzt den fein gehackten Knoblauch hinzufügen und nur kurz (ca. 30 Sekunden) mitziehen lassen.

Vollendung mit No 5: Bestreue die Mischung mit 1 EL No 5 Magic BBQ Rub. Lösche das Ganze sofort mit den passierten Tomaten ab, damit der Rohrohrzucker im Rub perfekt karamellisiert.

Sanftes Köcheln: Rühre die kleinen weißen Bohnen vorsichtig unter. Lass alles bei geringer Hitze ca. 10 Minuten einköcheln, bis die Sauce dickflüssig ist.

Serviervorschlag

Durch die kleinen Bohnen wird das Gericht besonders cremig. Serviere es am besten dampfend heiß direkt aus der Pfanne mit einem Stück frischem Baguette oder kernigem Landbrot.