

Baked Beans

Zutaten für 4 Personen

500	g	Weisse Bohnen, getrocknet	In 2.5 Liter Wasser über Nacht einweichen. Bohnen mit Einweichwasser 40 Min. leicht köcheln. Schaum abschöpfen. Wasser abgiessen und auffangen.
1		Zwiebel	Vierteln
4		Nelken	Zwiebel spicken.
500	g	Speck, geräuchert, mit Schwarte	In 3 cm breite Stücke schneiden und in ofenfeste Form mit hohem Rand legen. Zwiebel dazugeben und die Bohnen darüber verteilen.
4	dl	Bohnenflüssigkeit	
125	g	Brauner Zucker	
150	g	Melasse	
2	TL	Salz	
2	TL	Senfpulver	Zutaten gut mischen und über Bohnen giessen. Die Bohnen sollen mit der Flüssigkeit knapp bedeckt sein (allenfalls noch etwas Bohnenwasser begeben). Zugedeckt im vorgeheizten Ofen bei 180°C 3 Stunden schmoren. Einmal pro Stunde umrühren und ev. etwas Flüssigkeit nachgiessen.
150	g	Tomatenketchup	Unter die Bohnen ziehen.
150	g	Frühstücksspeck	Bohnen mit Speck belegen und in der offenen Form 30-40 Min. weiter garen bis die Flüssigkeit fast verdunstet ist.
		Zubereitungszeit	Ohne einweichen ca. 4½ Std.

