



## Zutaten

- 3 El Erdnussöl
- 1 mittelgrosse rote Zwiebel, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 400 g durchwachsener Speck am Stück
- 2 Chilischoten, z. B. Chile ancho, mit einer Nadel mehrmals eingestochen
- 250 g Langkornreis
- 1 3/4 dl ungesüsste Kokosnussmilch
- 400 g gekochte Kidneybohnen
- 4 El frisch gepresster Limettensaft
- 4 El Kokosnussflocken

## Zubereitung

1. Zwiebeln und durchgepresste Knoblauchzehen in einem Topf im heissen Öl andünsten, Gemüsebrühe, Speck und Chilis zugeben, aufkochen, bei schwacher Hitze etwa 30 Minuten kochen.
2. Reis und Kokosnussmilch zugeben, aufkochen, 20 Minuten bei schwacher Hitze kochen, gelegentlich umrühren. Chilis entfernen. Kidneybohnen zugeben, erhitzen. Mit Limettensaft und Kokosnussflocken abschmecken.
3. Speck aus dem Topf nehmen und in möglichst feine Scheiben schneiden, auf dem Eintopf anrichten.