



Zutaten

- 150 g Borlottibohnen, über Nacht eingeweicht
- 1 El Erdnussöl
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Langkornreis
- 2 El Weissweinessig
- 1/2 l Gemüsebrühe
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 100 g Frühstücksspeck, in Scheiben
- 1 Bund Schnittlauch, fein geschnitten
- 1 grosse Zwiebel, gehackt

Zubereitung

1. Eingeweichte Borlottibohnen in ein Sieb abgiessen, mit reichlich frischem Wasser aufsetzen, aufkochen und bei schwacher Hitze etwa 45 Minuten kochen lassen, bis die Bohnen weich sind, Schaum abschöpfen. Bohnen abgiessen.
2. Zwiebeln und gepresste Knoblauchzehe im Öl andünsten, Reis zufügen und mitdünsten, mit Essig ablöschen, mit der Gemüsebrühe auffüllen, aufkochen, bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln, würzen.
3. Eine Bratpfanne aufheizen, Speckscheiben knusprig braten, auf Küchenpapier entfetten.
4. Borlottibohnen unter den Reis mischen, anrichten, mit Speck und Schnittlauch garnieren.

Zum Rezept:

Ein bei Afroamerikanern sehr beliebtes Rezept. Es soll Glück bringen, wenn man es am Neujahrstag isst.