Prebrancac Bohnentopf

8 Portionen

Zutaten

½ kg weiße Bohnen (trocken)
½ kg Zwiebel
2-3 Knoblauchzehen
2-3 EL Paprikapulver, edelsüß
0,15 l Speiseöl
2-3 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Die Bohnen in reichlich Wasser mindestens 12 Stunden quellen lassen-Die Bohnen langsam aufkochen, abseihen und mit frischem Wasser erneut aufkochen. Danach auf kleiner Flamme fertiggaren, wobei die Bohnen zwar weich werden, aber nicht zerfallen dürfen.In der Zwischenzeit die Zwiebel halbieren, blättrig schneiden und 30 Minuten in Öl langsam weichdünsten.

Die Bohnen abseihen, mit den Zwiebeln, dem gepressten Knoblauch, den Lorbeerblättern, Paprika, Salz und Peffer vermengen und in einer feuerfesten Form mit so viel frischem Wasser aufgießen, dass sie gerade nicht bedeckt sind. Die Bohnen bei 190° so lange im Backrohr backen, bis sie an der
Oberfläche gut gebräunt und karamellisiert, im Inneren aber wunderbar cremig sind (bis zu 1,5 Stunden).