f

Italienische Rezepte

Fagioli al forno, Weiße Bohnen im Ofen (Toskana)

Anzahl: 4 Portionen
Gattung: Bohne, Hülse, Italien

---

400 g	Getrocknete weiße Bohnen	2	Dose/n Geschälte Tomaten
300 g	Schweineschwarte		Salz
2	Knoblauchzehen		Pfeffer
1	Stange Lauch		

Dass Bohnengerichte nördlich der Alpen nicht immer so gut schmecken wie in Italien, liegt vermutlich an der Qualität des Naturproduktes. In Italien, wo viel mehr Hülsenfrüchte gegessen werden als bei uns, findet man praktisch nur Bohnen, Erbsen, Linsen und Kichererbsen der letzten Ernte auf dem Markt. So wie man bei uns im Herbst einst die Kartoffeln für den ganzen Winter einkaufte, so besorgt man sich in der Toskana den Jahresvorrat an Bohnen, sobald die frische Ernte gepflückt ist. Bei uns kommt dagegen oft auch ältere Ware in den Verkauf und, was noch schlimmer ist, Bohnen aus verschiedenen Jahrgängen, die nicht in der gleichen Zeit weich werden. Auch wissen wir gar nicht mehr, dass die frischen Bohnenkerne eine ganz besondere Delikatesse sind, während in der Toskana und auch im übrigen Italien die "Fagioli freschi" im August und September auf allen Speisekarten in besonderer Vielfalt angeboten werden.

Klassisch ist sozusagen auf der ganzen Welt die Kombination von Hülsenfrüchten mit Schweinefleisch, Speck oder Schweinswürstchen. Der Eintopf mit Schwarte und Gemüse, der in Florenz "Fagioli al forno" heißt, hat mich in einer einfachen Buca - so heißen die charakteristischen Kellerlokale in Florenz - so beeindruckt, dass ich den Kellner nach dem Rezept fragte.

Man weicht die Bohnen über Nacht ein und gibt sie am nächsten Tag gut abgetropft in einen feuerfesten Steinguttopf. Dann schneidet man die gewaschene Schwarte in Streifen, zerdrückt die Knoblauchzehen, schneidet den Lauch in dünne Streifen und gibt alles zusammen mit den Pelati zu den Bohnen, würzt. mit Salz und Pfeffer und fügt so viel Wasser bei, dass es zweifingerhoch über den Bohnen steht. Nun deckt man den Topf zu und lässt die Bohnen bei mittlerer Hitze in 2 1/2 Stunden weich werden.

Man bringt dieses Gericht, ohne umzurühren, im Topf auf den Tisch. Die Flüssigkeit muss bis auf einen kleinen Rest von den Bohnen aufgesogen sein.