

KURU FASULYE PILAV

Zutaten - Fasulye

- 500g Weisse Bohnen – kuru fasulye
- 1 grosse Zwiebel
- 50g Butter
- 4- 5 Peperoni
- 2- 3 Tomaten
- 300 ml passierte Tomaten
- 3 EL [Paprika Edelsüss](#)
- 2 TL [Urfa Biber](#)
- 1 Knoblauchzehe

Zutaten - Pilav Reis

- 1 Glas Risottoreis
- 1 Handvoll şehriye (Nudelreis)
- 30g Butter
- etwas heisses Wasser
- etwas Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung Bohnen-Eintopf

Die Bohnen am Vorabend mit warmem Wasser 2 Finger breit bedecken und über Nacht ziehen lassen. Tomaten häuten (Trick: an zwei Seiten kreuzweise anritzen, mit heissem Wasser begiessen, kurz warten und Haut komplett abziehen) und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und würfeln, den Knoblauch nur schälen. Peperoni anschneiden, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Bohnen entwässern, gut durchspülen und aufkochen – ca. 1 Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen. Wenn sie aussen weich und innen bissfest sind, das Wasser ab sieben. In ca. 50 g Butter die Zwiebeln, Knoblauch und die Peperoni anschwitzen, die Tomaten nach und nach dazugeben. Paprika Edelsüss, Urfa Biber und die passierten Tomaten unterrühren. Dann die Bohnen dazugeben, behutsam mischen und mit Wasser auffüllen, sodass die Masse bedeckt ist. Das ganze langsam vor sich her köcheln lassen, ca. 30 Min.

Zubereitung Pilaw-Reis

30 g Butter in einem Topf leicht erhitzen und den Nudelreis anschwitzen. Den Reis dazugeben und etwas anbraten, danach warmes Wasser darauf Giessen, kurz umrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. 1x kurz aufkochen lassen und auf niedrige Temperatur stellen. Ca. 15 Min. ziehen lassen.

