

## Fabada Asturiana (Portugal)

Nationalgericht - Asturianische Bohnensuppe

### Zutaten für 4 Portionen:

500 g dicke weiße Bohnen  
350 g Schinkenspeck oder Bacon  
(alternativ gepökelte Schweinshaxe)  
100 g weißer Schweinepeck  
300 g getrocknete Blutwurst  
1 Spanische Chorizo (Salami)  
3 EL Olivenöl  
1 Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 Zehen Knoblauch  
Safranfäden  
2 TL edelsüßes Paprikapulver  
Salz und Pfeffer



### Vor- & Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen und die gepökelte Haxe oder ebenfalls für 2-3 Stunden wässern, beim Bauchfleisch ist das nicht nötig.

Den gehackten Knoblauch im Olivenöl andünsten, dann die ganze geschälte Zwiebel, die Bohnen, das Fleisch, den Speck und das Lorbeerblatt sowie den Safran, das Paprikapulver und den Pfeffer dazugeben, danach mit Wasser auffüllen bis gut alles bedeckt ist. Zugedeckt ca. 1,5 Stunden köcheln lassen, evtl. etwas Wasser zum auffüllen nachgießen und zwischendurch immer wieder mal umrühren. Sobald die Bohnen fast ganz weich sind, die in größere Stücke geschnittenen Würste dazugeben, dann nochmals für ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen.

Zum Abschluss mit Salz nachwürzen, dann das Lorbeerblatt und die Zwiebel aus dem Topf entfernen, dann den Pökelbauch und die Würste aus der Suppe fischen, in mundgerechte Stücke schneiden, wieder in die Suppe geben, aufkochen lassen und umrühren.

Heiß mit frischen Baguettes servieren.

