

Anleitung zum Nachbauen und Nachkochen

Baked Beans aus dem Erdofen

WISSENSWERTES:

Gebackene Bohnen sind eines der traditionellen Gerichte im amerikanischen Westen. In der Mitte der Bettrolle hatte jeder Trapper einen Beutel mit getrockneten Bohnen, die er am Abend am Lagerfeuer langsam und bis zum nächsten Morgen gebacken hat. Daraus hat sich die Beilage „Baked Beans“ entwickelt. Die traditionellen Zutaten sind getrocknete Bohnen, gleich welcher Farbe oder Sorte. Dann Speck, brauner Zucker und/oder Melasse, Salz, Pfeffer und Senfpulver. Tomaten haben darin eigentlich nichts zu suchen. Die Bohnen werden mindestens zwei Stunden, besser über Tag/Nacht eingelegt. Ein gutes Verhältnis von Speck und Bohnen ist ein Teil Speck und zwei Teile getrocknete Bohnen.

ZUTATEN FÜR EINEN DUTCH OVEN

(12-ER TIEF ODER FT 9; CA. 16 PORTIONEN):

1,5 kg getrocknete weiße Bohnen
(alternativ Wachtelbohnen, Kidney-Bohnen oder ein Mix)
2 große Zwiebeln, 800 g Speck, 2 EL Senfkörner
1 EL Pfeffer, 350 g brauner Zucker
Salz zum Abschmecken

ZUBEREITUNG:

- 1 Die Bohnen am Vorabend in Wasser quellen lassen, dabei darauf achten, daß sie immer gut mit Flüssigkeit bedeckt sind.
- 2 Die Zwiebeln abziehen und würfeln. Den Speck in grobe Scheiben schneiden. Senfkörner und Pfefferkörner in der Mühle grob mahlen. Den Dutch-Oven an einem Dreibein über den Erdofen (siehe unten) hängen und den Speck darin anbraten. Die gewürfelten Zwiebeln hinzufügen, ebenfalls anbraten. Bohnen, Gewürze und den braunen Zucker dazugeben und alles einmal durchmischen. Die Flüssigkeit sollte nun ca. zwei Fingerbreit über den Bohnen stehen.
- 3 Alles ca. 2 Std. über dem Feuer kochen, bis die Bohnen weich sind. Dann mit Salz abschmecken. Kein Holz mehr nachlegen, das Feuer niederbrennen lassen.
- 4 Ca. $\frac{3}{4}$ der glühenden Kohlen aus dem Erdofen schaufeln und auf einem Blech zwischengelagern, den Topf vorsichtig in den Erdofen stellen und die glühenden Kohlen wieder dazu schütten. (Hinweise zur Handhabung des Erdofens siehe unten). Sollte noch Platz in der Grube sein, das Loch mit der Holzkohle vom letzten Mal auffüllen. Dann das Kuchenblech mit dem Rand in den Boden drücken und am Rand mit Erde abdichten. Über Nacht durchziehen lassen.
- 5 Am Morgen das Blech entfernen und den Topf vorsichtig entnehmen, der Inhalt sollte noch heiß genug zum Essen sein.



Foto: Uwe Toelle

So bauen Sie einen Erdofen

Für einen großen Dutch-Oven (Größe 12-er tief (FTR 9; 8 Liter) benötigt man einen Quadratmeter freien und ebenen Boden. Zum Maß nehmen den Dutch-Oven aufstellen, mit zwei Fingerbreit Abstand Backsteine hochkant drumherum aufstellen und die äußere Kontur der Steine auf der Erde markieren. Die Steine hochkant stehend so eingraben, daß sie eben mit dem Erdboden abschließen. Eine leichte Neigung nach außen sorgt dafür, daß die Steine nicht kippen. Als Abdeckung eignet sich ein altes Kuchenblech oder die Abdeckung eines Küchenherdes. Fertig ist der Erdofen! (Für kleinere Dutch Oven und Erdofen analog verfahren.)

Zur Handhabung des Erdofens: Tipps und Hinweise

Zunächst wird im Erdloch ein Feuer entzündet. Den Dutch-Oven (z.B. samt Bohnen) am Dreibein darüber hängen und kochen. Nach zwei Stunden und regelmäßigem Nachlegen sollte das Loch dabei zur Hälfte mit glühenden Kohlen gefüllt sein. Die Bohnen sind inzwischen weich und können abgeschmeckt werden. Die Flüssigkeit sollte jetzt einen Fingerbreit über den Bohnen stehen, lieber etwas weniger. Dann kommt der Dutch-Oven in das Loch. Heben Sie die Hälfte bis zwei Drittel der glühenden Kohlen aus dem Loch und lagern Sie diese auf dem umgedrehten Kuchenblech zwischen. Dann versenken Sie den Dutch-Oven mit den Bohnen vorsichtig in dem Loch, so daß er eben steht und an allen Seiten den gleichen Abstand zum Rand hat. Füllen Sie jetzt die Glut zurück, so daß der Rand zwischen Dutch-Oven und Wand des Erdofens aufgefüllt ist. Der Rest kommt auf den Deckel des Dutch-Oven.

Es ist vorteilhaft, wenn Sie die Kette, die Sie zum Aufhängen des Dutch-Oven benutzt haben, fest am Henkel befestigen. Sie können dann den Topf später besser entnehmen, weil Sie den Henkel einfach an der Kette aus der heißen Glut ziehen können.

Jetzt müssen Sie den Erdofen mit dem Blech verschließen. Am besten geht das, indem Sie das Kuchenblech mit dem Rand in die Erde drücken. Der Trick ist, durch einen luftdichten Verschuß die Glut zu ersticken. Die Bohnen sollen in dem erhitzten Erdofen garen und nicht in der Glut, das wäre viel zu heiß. Nutzen Sie zum Abdichten einige Backsteine, um den Rand des Bleches herunterzudrücken, und versiegeln Sie die Ränder zusätzlich mit angeschütteter Erde vom Aushub. Auch ist es hilfreich, wenn Sie die Kohlen vom letzten Mal aufgehoben haben und oben auf die frische Glut schichten, bis der Erdofen voll ist. Schauen Sie genau auf den Rand des Blechs: Wenn irgendwo noch Rauch aufsteigt, bekommt das Feuer noch Sauerstoff und brennt zu heiß.

Wichtig: Die Bohnen sollen schon fast gar sein, wenn sie in den Erdofen kommen. Der Aufenthalt im Ofen soll nur noch die Aromen besser verteilen und die Bohnen mehlig machen. Daher gibt es auch keine Zeitvorgabe, wie lange die Bohnen im Ofen bleiben müssen. Je länger, desto besser. Am besten kocht man die Bohnen am Abend an und vergräbt sie im Ofen, dann sind sie am Morgen fertig. Auf keinen Fall den Ofen alle zwei Stunden öffnen um nachzuschauen, was die Bohnen machen. Jedes mal verliert er gewaltig Hitze und das Ergebnis ist in Gefahr.

Zum Öffnen des Erdofens sollten Sie sich die feuerfesten Handschuhe und einen Klappspaten sowie einen Handfeger bereitlegen. Entfernen Sie die Backsteine vom Blech und entfernen Sie dann das Blech. Im Ofen sollte sich nur noch lauwarme Glut befinden. Nehmen Sie so viel Asche aus dem Erdloch, daß Sie den Dutch-Oven an der Kette und dem Henkel aus dem Loch heben können. Auf keinen Fall sollten Sie versuchen, den Deckel vom Dutch-Oven zu nehmen, wenn dieser noch im Erdloch steht, dabei fällt garantiert Dreck und Asche in die Bohnen. Wenn Sie den Dutch-Oven aus dem Loch gehoben haben, entfernen Sie mit dem Handfeger die Asche auf dem Deckel.

Dann heißt es nur noch: Deckel auf und **guten Appetit!**