

## **Bohneneintopf Luxemburger Art „Bouneschlupp“**

Was deftiges muss her, wenn es da draussen subarktischen Temperaturen hat oder einem die Lust danach verlangt. Eintöpfe kann man ja eigentlich mit allem machen was entweder schnell weg muss oder, man staune, schmeckt und den Gaumen erfreut.

Das erstaunliche dabei ist dann man bei diesem Eintopf zur Zubereitung mehrere Töpfe benötigt, also könnte man das dann auch als Dreipotfnebstpfanne deklarieren.

Nebenbei muss gesagt werden dass zur Zubereitung dieser delikaten Köstlichkeit mehr als nur multitaskische Fähigkeiten verlangt sind, also neben sehen, atmen, und was mit seinen Händen tun. Da wären zum Beispiel acht geben dass keine Topfinhaltsstoffe Rauchzeichen geben (auch wenn Räuchertofu im Spiel ist, aber dazu später).

Fangen wir gleich am besten mit Topf 1 an. In diesen geben wir reichlich Wasser, stellen ihn auf den Herd, werfen mit Schwung eine ordentliche Prise Salz hinein, Deckel zu, Herd anmachen (bitte nicht erotisch gemeint sondern einfach einschalten – also jene Platte auf welcher Topf 1 steht, ob Gas oder E-Strom ist dabei egal). Volle Pulle und das reichliche Wasser zum Schwitzen bringen.

Während der Strom- oder Gaszähler munter los zählt schnappen wir uns eine Stange Lauch (waschen, putzen sollte selbstverständlich sein und wird in weiterer Folge nicht näher beschrieben), halbieren diese in der Mitte und schneiden davon feine halbe Ringe ab. Also keine 3cm-Würste sondern schon eher was dünnes, so 3-5mm, das Messer oder Schneidutensil der näheren Wahl will ja beschäftigt werden. Ist alles geschnippelt rein mit den kleinen Lauchteilen in das sich aufheizende oder gar schon kochende (je nach Schnippelgeschwindigkeit) Wasser, und gesellen dann auch noch gleich so ca. ein halbes Kilo (für Nostalgiker: 1 Pfund, für Pedanten: 500 Gramm) grüne Bohnen, welche zuvor sorgfältig der Länge nach halbiert oder gedrittelt wurden (Dritteln = in 3 exakt gleich lange Teile schneiden). Topf 1 sollte jetzt gut besucht sein, der Inhalt heiß und das ganze gesammelte Grünzeug lassen wir so ca. 15 Minuten köcheln. Danach den Inhalt absieben und einen Teil des Suds auffangen (eine Schüssel ist hilfreich, mit den bloßen Händen wird's wohl schwer).

Alsdann zu Topf Nummer 2: Aber bevor dieser seines gedachten Sinnes zugeführt wird gibt es wieder Armtraining. Wir nehmen 2 große Kartoffel und eine mittelgroße Sellerieknolle und machen erstmal alle 3 nackig (schälen!!!). Ist dies getan, alles zusammen klein würfeln, so 7-8mm Kantenlänge wären perfekt. Für die spätere Verwendung das geschnippelte Zeug beiseite legen, eine Zwiebel und 2 Knoblauchzehen ebenfalls ausziehen (also schälen oder nackig machen), beides würfeln (also nicht damit spielen sondern sehr klein machen). Wobei der Knoblauchwürfelchen wesentlich kleiner ausfallen als die Zwiebelschnippel. Mit einer roten Pfefferoni verfahren wir dann genauso. Und nun ein Tipp in eigener Sache: Danach die Hände waschen oder wer sich dagegen weigert zumindest nicht mit den Fingern in die Augen fahren. Wer wissen möchte warum dem sei es dahin gestellt es auszuprobieren (auf eigene Gefahr natürlich).

Aber nu is Topf 2 am drannsten: Der kommt welch Wunder ebenfalls auf den Herd und wird mit Olivenöl bedacht und einem Klötzchen (=kleines Stück) Alsan. Hitzeleitungsprozedur starten und die Zwiebel/Knoblauch/Pepperoni Stücke andünsten. 2 Esslöffel Bohnenkraut und ein EL (auch Esslöffel) gemahlener Koriander fein zärtlich unterrühren, die beiseite gestellten Kartoffel und Selleriewürfel in Topf 2 geben, mit den bereits darin befindlichen Sachen vermengen, nichts anbrennen lassen und dann den Inhalt mit Wasser ertränken und überschütten so das nichts mehr rausschaut. Herdeinstellung auf maximum Warp und alles kochen, mindestens 10 bis 15 Minuten bis sich die Kartoffel mit einem Löffel zerdrücken lassen (wer sich die Erfahrung nicht nehmen lassen will – mit den Fingern geht es auch, tut

aber nicht so wohl). Ist dieser Zerquetschungszustand erreicht schnappt man sich den Pürierstab und stochert damit im Topf 2 rum, natürlich sollte der Stab verstromt und eingeschaltet sein. Dies macht man dann solange bis die gewünschte Konsistenz (der Kartoffel und Sellerieteilchen) erreicht ist. Vielleicht nicht alles zu einem Einheitsbrei verrühren sondern so dass noch die ein oder andere Zutat gut erkennbar ist also solche die es mal war. Haben wir diese Übung meisterlich vollzogen, den Stab wieder raus nehmen und die beiseite gestellten Zutaten aus Topf 1 (Lauch und Bohnen) zu den vermatschten Kartoffeln gesellen. Somit wären die Agenden Topf 1 (endgültig) und Topf 2 (vorerst) beendet. Das heißt auch das wir Topf 2 von der Feuerstelle nehmen.

Wenden wir uns also Topf 3 zu, der darf ein bisschen kleiner sein weil da nicht ganz soviel reinkommt. Als erstes ca. 40-50 gr (Gramm) Alsan welche wir mit viel Feingefühl erhitzen. Sobald diese den Aggregatzustand von fest auf flüssig geändert hat streuen wir einen gehäuften EL Mehl darüber und rühren dabei mit einem Schneebesen (den darf man auch im Sommer wenn es keinen Schnee hat verwenden) eiligst verrühren. Dem nicht genug kommt nun der zur Seite gestellte Sud von Topf 1 (ha – ich wette den hat jeder vergessen) hinzu und träufeln diesen unter ständigem Rühren in die Mehlschwitze (wobei ich nicht weiß ob Mehl wirklich schwitzen kann) bis eine sämige Konsistenz erreicht ist. Ist auch dieses geschafft schütten wir das Ganze nicht weg sondern in Topf 2 und rühren dort kräftig um. Topf 3 ist nun auch Geschichte – fehlt nur mehr ein Pfännchen.

Zuerst wird mal ein Klotz Räuchertofu auf das Herzlichste massakriert und in kleine Würfelchen zerteilt (scheint ein Würfelgericht zu sein). Die vorbereitete Pfanne (oder Pfännchen) wird mit etwas Öl (also was pflanzliches, nicht so ein cambrisch-schwarzes Zeugs) garniert und erhitzt (Flammenwerfer oder Herd) und die Räuchertofuwürfel scharf (das bedeutet kurz vor dem Verkohlen aber noch gut genießbar) angebraten, mit Salz und Pfeffer (scharf!!!) gewürzt. Sekunden vor der Absonderung von Rauchzeichen nehmen wir die Pfanne von der Feuerstelle und geben die angebratenen Würfelchen in Topf 2, heizen diesen nochmal auf, würzen alles eifrigst mit Salz und Pfeffer – und schon ist 3-Topf-Bohneneintopf fertig und bereit verschlungen zu werden.

Die Verwendung des Rezepts ist ausschließlich zum persönlichen Gebrauch gestattet. Jede Vervielfältigung und Weitergabe, in welcher Form auch immer, ist untersagt und bedarf der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Jede kommerzielle Anwendung der hier veröffentlichten Rezepte ist strikt untersagt und bedarf gleichfalls der ausdrücklichen schriftlichen Erlaubnis meinerseits. Das Copyright liegt bei Marco Lombardi.