



Chorizo / Bohnen / Wirsing, mit Spanischer Note

- **Küche:** Spanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Schnell, einfach, schmeckt interessant

Zutaten

- 1/2 Kopf frischer Wirsing, geputzt, gewaschen, in groben Streifen
- 1/2 Fenchelknolle in Streifen
- 400 g weiße Riesenbohnen / Dose
- 2 mittelgroße Zwiebeln in halben Scheiben
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1/2 Tl Fenchelsaat
- 500 ml Rindfleischbrühe
- 1/8 l trockener Weißwein
- 1 El Olivenöl
- 4 Chorizo Würste, mehrfach eingestochen (Geht auch mit Cabanossi)
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie, 1/2 Tl frisches Bohnenkraut
- Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle, 1 Lorbeerblatt

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und dem Fenchelsamen glasig anschwitzen, mit dem Weißwein angeießen. Den frischen Fenchel und Wirsing dazu geben.

Schritt2

Mit der Fleischbrühe aufgießen, die Chorizo Würste zufügen.

Schritt3

Ca. 5 min. offen kochen lassen, dann die abgetropften weißen Bohnen und das Bohnenkraut dazu geben.

Schritt4

Weitere 8 - 10 min. bei niedriger Temperatur weiter köcheln lassen.

Schritt5

Den Wirsing nicht zu weich werden lassen, "bissfest" halten.

Schritt6

Mit Salz und frisch geriebenem Pfeffer abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** bohnen, chorizo, wirsing

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/chorizo-bohnen-wirsing-mit-spanischer-note/>