

# Ein Rezept von gaumenschrei.de

Chilibohnen, Mettenden

„Ich bin heute Abend nicht zum Essen da!“ Meine Frau macht mich glücklich. Nein, nicht weil sie nicht da ist. Deshalb könnte ich weinen. Nein nur weil ich mal wieder was kochen kann, was meine Frau nicht essen würde. Und das geht, außer wenn sie nicht da ist, nur, wenn wir Stress haben. Dann nimmt sie nichts an von mir. Aber heute ist zwischen uns alles gut und ich kann trotzdem endlich wieder meine geliebten Chilibohnen machen.

Ich liebe feines Essen, aber ich liebe auch das sehr Deftige. Und meine Chilibohnen gehören zweifellos dazu.

Ich würfele zwei Zwiebeln und dünste sie in etwas Olivenöl. Dann schneide ich Mettenden bzw. Kochwürste in dünne Scheiben und gebe sie auch zu den Zwiebeln. Nun dürfen die Würste ihr Fett verlieren und die Zwiebelwürfel glasig werden.

Ist das soweit, gieße ich den entstehenden Sud durch ein Sieb ab. Weg mit dem Fett.

Nun kommt eine Dose Chilibohnen dazu. Ohne dass ich Werbung machen möchte; hier sind nach dem Ausprobieren zahlreicher, verschiedener Dosen, die von Bonduelle die, die mir am besten schmecken.

Gefrorene Kräuter und reichlich Knoblauch dazu. Ja hier wird bersern gekocht. 10 Minuten kochen lassen und mit Tabasco und Salz abschmecken. Zuletzt gebe ich noch einen kräftigen Löffel Frischkäse dazu.

Und nun am besten direkt aus dem Topf essen. Mit einem alten Blechlöffel. Bauernbrot dazu. Füße auf den Tisch. Fernseher an.

-12 Uhr Mittags- der Westernklassiker oder –Amageddon- der Harte-Männer-Film.

Schöner kann ein einsamer Männerabend nicht sein.

Es fehlt nur noch der kalte Korn hinterher. Nur zur Verdauung.

Zutaten:

Zwiebeln

Knoblauch

Mettenden

gefrorene Kräuter

Tabasco

Frischkäse