
Feijoada

Umfassende Feijoada (Feijoada completa) für 10 Personen

Zutaten

1 ½ kg schwarze oder braune Bohnen
500 g Suppenfleisch
1-2 Schweinezungen (evt. geräuchert)
500 g Carne seca (Ersatzprodukt: Kassler)
500 g Schweinelende
150 g geräucherter Speck
750 g Linguiça (Ersatzprodukte: spanische Cabanos, Mettendchen von guter Qualität, auch frische Krakauer)
1 Schweinefüßchen
1 Schweineöhrchen
1 Schweineschwänzchen
Öl
6 Zwiebeln
8 Knoblauchzehen
1 Orange
3 Lorbeerblätter
evt. gemahlener Kreuzkümmel (Kümmel ist kein Ersatz für Kreuzkümmel! Etwas milden Curry nehmen oder darauf verzichten)
Salz, Pfeffer

Für die Marinade

3 Eßlöffel Weinessig
2 Knoblauchzehen
2 Teelöffel Salz
3 Teelöffel Pfeffer

Zubereitung

Die gewaschenen Bohnen in reichlich Wasser lang einweichen. Ebenfalls am Abend zuvor die verschiedenen Fleischsorten in einer Marinade aus Weinessig, zerdrücktem Knoblauch, Salz und Pfeffer einlegen.

Am nächsten Tag in einem großen Topf in etwas Öl 2 kleingeschnittene Zwiebeln und 3 zerdrückte Knoblauchzehen anbraten, die Bohnen mit ihrem Einweichwasser dazugeben und ca. 1 ½ Stunden bei niedriger Temperatur kochen (evt. noch Wasser dazugießen).

In einem anderen Topf in Öl 4 große, in Ringe geschnittene Zwiebeln, 5 zerdrückte Knoblauchzehen und die Lorbeerblätter andünsten, bis die Zwiebelringe weich und glasig sind. Die verschiedenen Fleischsorten in der oben angegebenen Reihenfolge zufügen - ca. alle 10 Minuten die nächste Sorte, mit der Schweinelende auch Schweinefüßchen, -öhrchen, -schwänzchen, dabei auf die verschiedenen Garzeiten des Fleisches achten (Rindfleisch und Zunge benötigen länger als Kasseler etc.). Alles schmoren lassen. Das Fleisch soll schließlich sehr weich sein, jedoch nicht zerfallen. Nach ca. 1 ½ Stunden das Fleisch, die Würstchen und die anderen Zutaten in den Bohnentopf geben und alles zusammen nochmals 1 ½ bis 2 Stunden bei schwachem Feuer kochen. Ab und zu mit dem Holzlöffel umrühren. Evt. mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer nachwürzen. Die Bohnen müssen weich sein, dürfen aber nicht zerkothen, und die Brühe soll reichlich und sämig sein. Beachten sie jedoch, daß die Feijoada keine Suppe ist. Eine geschälte ganze Orange während des Kochens in den Topf legen. Dadurch vermindert sich der Fettgehalt.

Variante:

Die Schweinefüßchen, -öhrchen, -schwänzchen können durch 500 g geräucherte Rippchen ersetzt werden.

Beilagen: Reis, geschälte Orangenstückchen und Couve Mineira (Ersatzprodukte: Brokkoli, Blumenkohlblätter oder Kohlrabiblätter); unbedingt eine scharfe Molho de Pimenta (Ersatz Chilli Sauce oder handelsübliche Pfeffersauce); eventuell Kopf- oder Tomatensalat.

Infos zu Feijoada:

Die Feijoada ist für die Brasilianer so "heilig" wie die Nationalhymne. sie ist in ganz Brasilien bekannt, wird aber in den verschiedenen Regionen mit einigen Varianten zubereitet.

Die Feijoada wird traditionell aus schwarzen Bohnen (Feijão) zubereitet. In Bahia ist es Brauch, auch braune Bohnen zu verwenden. Die Bewohner des Landesinneren von Bahia haben eine unfehlbare Methode, die notwendige Bohnenmenge zu kalkulieren: eine gute Handvoll Bohnen pro Person...Zudem können die verschiedensten Gemüsesorten der Feijoada beigegeben werden, zum Beispiel Kürbis, Weiß- und andere Kohlsorten. Dies ist vor allem im Norden Brasiliens üblich. Auch die verwendeten Fleischsorten variieren sehr stark. Man kann bis zu 13 verschiedene Fleischsorten dazugeben, doch sind nicht alle obligatorisch. Einzigartig in Brasilien - und für eine fremde Zunge im ersten Blick ungewöhnlich - ist das gesalzene Fleisch und in der Sonne getrocknetes Fleisch, das Trockenfleisch: Carne de seca, Charque oder Carne do Ceará.

Das verwendete Rindfleisch sollte nicht zu fett sein, braucht aber nicht die beste Qualität zu haben: man kann Suppen- oder Bauchfleisch verwenden. Wichtig ist das geräucherte Fleisch, ein gutes Stück Kasseler, dicke Rippe, etc. Es empfiehlt sich, einen großen Teil des Fetts vom Kasseler abzunehmen, damit die Feijoada nicht zu schwer wird. Unerlässlich ist eine kräftige Wurst (spanische Cabanos, Mettendchen von guter Qualität, auch frische Krakauer), die als Ersatz für die Linguiça de Porco dienen kann, die in Mitteleuropa unbekannt ist. Schweinefüßchen, - öhrchen, und -schwänzchen sind nicht zum Verzehr gedacht, sondern sollen der Feijoada einen besonderen Geschmack verleihen und die Brühe sämiger machen. Sie sollten kurz abgebrüht werden, bevor man sie in die Feijoada gibt. Für eine gute Feijoada ist dreierlei zu beachten:

Das Fleisch sollte über Nacht in einer Beize liegen.

Die Bohnen müssen viele Stunden langsam kochen, damit die Brühe sämig wird.

Die Beilagen sollten nicht vernachlässigt werden: eine ausgezeichnete Farofa, Orangenscheiben, eine Molho de Pimenta bem quente (eine sehr scharfe Pfeffer-Sauce), eine Caipirinha.