



BBQ-Bohnen mit Chorizowurst

Zutaten

- 2 Dosen schwarze Bohnen mit je 250g
Abtropfgewicht
 - 2 Dosen weiße Bohnen
 - 2 Dosen Kidney Bohnen
- 3 Dosen Tomaten in Stücken
 - 2 Zwiebeln
 - 1 Prise Salz
 - 1 TL Zucker
 - BBQ-Sauce
 - 1 TL Gemüsebrühe
 - Tomatenmark
- 250g Speck in Würfeln
 - Chilisauce
 - Chorizowurst



Grillerei Franz Stumbeck • Eidsberg 32 • 94539 Grafing

Zubereitung

- *den Dutch Oven am Grill vorheizen*
- *die Zwiebeln klein schneiden und mit Tomatenmark und Speck anbraten*
- *die Bohnen abwaschen und dazugeben*
 - *danach die Tomaten unterrühren*
- *würzen mit Salz, Pfeffer, Zucker und Gemüsebrühe*
 - *verfeinern je nach Geschmack mit BBQ- und Chilisauce*
- *Chorizowurst angrillen und dann in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden*
- *die Bohnen in eine Schale geben und die Wurst auf die Bohnen legen*