

## Winzer-Rezepte aus Übersee

Felipe García empfiehlt:

### Porotos Granados

& Bravado von PS Garcia

#### Zutaten (für 4 Personen)

600 g Cranberry Bohnen  
(wahlweise weiße Bohnen)  
150 g Maiskörner aus der Dose  
300 g frischer Kürbis  
1 rote Paprikaschote  
1 große Tomate  
1 Zwiebel  
20 frische Basilikumblätter  
2 EL Maisstärke  
1 Liter Gemüsebrühe  
1 TL Paprikapulver  
1 TL Butter  
Olivenöl  
Salz  
Schwarzer Pfeffer aus der Mühle



#### Zubereitung:

Getrocknete Bohnen über Nacht in ausreichend Wasser einweichen. Kürbisfleisch in Würfel schneiden. Zwiebel, Paprika und Tomate in Stücke schneiden. Basilikum in Streifen schneiden. In einem großen Tiegel 1 EL Olivenöl und 1 TL Butter bei mittlerer Hitze erwärmen. Zwiebeln und Paprika im Fett goldbraun dünsten. Mit 1 TL Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen, dann Tomaten und Basilikum unterrühren. Bohnen mit 1 Liter heißer Gemüsebrühe dazu geben und aufkochen lassen. Auf mittlere Hitze reduzieren und 20 Minuten garen. Kürbis dazu geben, 5 Minuten köcheln lassen. Maiskörner und Maisstärke einrühren und weitere 10 Minuten garkochen. Gelegentlich umrühren, damit sich keine Stärke am Boden festsetzt.

Zu diesem deftigen Eintopf schmeckt Ihnen der rote Bravado von Felipe García.

Den Wein zum Rezept erhalten Sie auf [www.vinovossum.de](http://www.vinovossum.de)