



Eine komplette Mahlzeit: Schwarze Bohnen mit Schweineschnauze, Reis, Farofa, Chilisauce, und als Erfrischung ein Gurkensalat. (Zürich, 5/2016)

## FEIJÃO COM FOCINHO DE PORCO

### Schwarze Bohnen mit Schnauze vom Schwein

Bohnen (port. *Feijão*) werden in Brasilien zu nahezu jedem Essen gereicht – schwarze meist, manchmal auch braune oder rötliche. Ein Stück Fleisch, weißer Reis und Bohnen (*Arroz com feijão*) ist die Kombination von Speisen, die in Brasilien am häufigsten auf den Tisch kommt. Die schwarzen Bohnen (*Feijão preto*) werden meist getrocknet verwendet und lange mit Zwiebeln, Knoblauch, Lorbeer und manchmal etwas geräuchertem Speck gekocht. Sie werden in der Regel bei Tisch mit etwas geröstetem Maniokmehl (*Farofa*) bestreut und mit einer Chilisauce nachgeschärft.

Am anderen Ende dieses einfachen und alltäglichen Gerichts steht die *Feijoada completa*, die als brasilianisches Nationalgericht gilt. Die Feijoada hat ihren Ursprung im Norden Portugals und ist in allen ehemaligen Kolonien (also auch in Angola, Mosambik oder Macao) als Festessen beliebt. Sie wird da und dort in besonderem Masse beansprucht und mit entsprechenden Namenszusätzen versehen: In Rio de Janeiro zum Beispiel hat sie einen solchen Sonderstatus und heisst entsprechend *Feijoada carioca*. Das Grundrezept der Fei-



**Ein Spalt weit offen** | «Ich neige dazu, den Anblick solch trauriger Gestalten als außerordentlich zu empfinden – und zwar, weil ich ihre Existenz jenseits unserer meist nur kurzen Begegnung ausblende. Ich weiss zwar, dass der Mann mit den kurzen Beinstümpfen, der mich auf der Rua do Passeio um Geld angeht, auch morgen und übermorgen...»

Das auf diesen Seiten vorgestellte Rezept entstand in Zusammenhang mit der hier zitierten Episode vom 23. April 2016.



Die Feijão carioca ist eine grüne Bohnensorte. Sie wird auf Rios Märkten oft auch frisch angeboten. (4/2016)

joada unterscheidet sich nicht von Feijão. Es werden jedoch zahlreiche Fleischsorten mitgekocht: Suppenfleisch vom Rind, gepökelttes Muskelfleisch vom Schwein (Nacken, Lende), Ohren, Schwänzchen, Schnauze, Zunge, manchmal auch Innereien, Dörrfleisch, geräucherter Speck, Blutwürste, Chorizo und stärker geräucherte Würste – jede Region schwört auf ihre eigene Zusammenstellung. Dazu gibt es es mit Knoblauch gedünsteten Couve. Couve ist der Sammelname für diverse Kohlarten. Im Zusammenhang mit der Feijoada meint Couve, soviel wir erfahren haben, meist entweder eine nicht krause Variante des Grünkohls oder aber die Blätter von Kohlrabi, die in etwa 5 mm dicke Streifen geschnitten werden. Außerdem werden zu einer Feijoada meist noch Orangenschnitze serviert, die dem heftigen Geschehen einen Anflug von fruchtiger Leichtigkeit geben sollen.

Zwischen einem vegetarischen Töpfchen mit Bohnen und einer Feijoada mit 15 Sorten Fleisch, wie sie uns einmal in Rio de Janeiro serviert wurde, gibt es natürlich endlos viele Zwischenstufen und Variationen. Wir geben hier das Rezept für ein Bohnengericht wieder, wie wir es in Brasilien nie bekommen haben. Es ist ein sehr einfaches Gericht, das nur eine einzige Sorte Fleisch verwendet: die Schnauze vom Schwein. Schweineschnauze hat (ähnlich wie Kalbskopf) die wunderbare Eigenschaft, im Verlauf der Kochzeit eine samtig-weiße und gelatinöse Konsistenz zu entwickeln. Die dünne Haut der Schnauze, die man im rohen Zustand nur mit einiger Mühe durchschneiden kann, pumpt sich innerhalb weniger Minuten in der Flüssigkeit zu einem Vielfachen ihres Volumens auf. Dieses Fleisch und



Für unser Feijão-Rezept braucht es Schwarze Bohnen. In Brasilien heissen sie *Feijão preto* oder auch *Feijão comum* – denn es handelt sich um die mit Abstand am häufigsten verkochten Leguminosen. In der Schweiz sind die Schwarzen Bohnen in den letzten Jahren aus den Regalen der Supermärkte verschwunden – man findet sie aber in gut sortierten Bio-Geschäften.



Das Standardmenu Brasiliens: Fleisch, Feijão und Reis im Nova Capela in Lapa, Rio de Janeiro. (4/2016)



Die Feijão com focinho de porco sind ein einfaches und ein billiges Gericht, für das es nur wenige Zutaten braucht. (Riederalp, 4/2016)

#### FÜR 2-4 PERSONEN

- 2 EL Olivenöl
- 2 Zwiebeln (je 150 g), fein gehackt
- 6 Knoblauchzehen (30 bis 40 g), fein gehackt
- 1 gepökelte Schweineschnauze (400 g), in Stücken
- 200 g schwarze Bohnen, abgespült
- 1½ L leichte Brühe
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Chili, ev. etwas Chili
- 1 Pr. Salz zum Abschmecken



Für das Zerlegen der zähen Schweineschnauze in mundgerechte Stücke kann das Messer kaum scharf genug sein – wir verwenden ein Messer mit Sägeschliff.

die cremig-rauchigen Bohnen machen das Gericht zu einer besonders herzhaften Speise.

Die Bohnen müssen in diesem Rezept nicht eingeweicht werden – so haben sie etwa die gleiche lange Kochzeit wie das Fleisch. Wir verwenden gepökelte Schweineschnauze, einfach, weil sie in der Schweiz leichter zu bekommen ist als ungesalzene Ware. Entsprechend kommt im Rezept etwas weniger Salz zum Einsatz. Wie viele Schmorgerichte schmecken auch diese Bohnen mit jedem Tag besser. Wir bewahren sie von Mahl zu Mahl im Kühlschrank auf, wo die Gelatine aus der Schweineschnauze die Masse zu einem Block verfestigt – und servieren das Gericht bedenkenlos eine Woche lang.

#### Zubereitung (Kochzeit 130 Minuten)

- 1 | Das Olivenöl erwärmen, Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Schnauze vom Schwein begeben und etwa fünf Minuten lang unter ständigem Rühren warm werden lassen. Bohnen begeben und fünf Minuten in der Pfanne wenden.
- 2 | Brühe angießen, Lorbeer und Chili begeben, aufkochen lassen, Hitze reduzieren, zwei Stunden lang ohne Deckel köcheln lassen, gelegentlich rühren. *In diesen zwei Stunden sollte die Masse in dem Topf etwa auf die Hälfte des Volumens einkochen, Bohnen und Fleisch sollten zart sein, die Sauce eine zähflüssige Konsistenz haben.*
- 4 | Mit Salz abschmecken. Mit Farofa und Reis servieren.

*Wir ergänzen das herzhafte Gericht manchmal um eine erfrischende Beilage, etwa mit Knoblauch gedünstete Kohlrabi-Blätter, Gurken-Salat oder Orangen-Schnitze. Wenn wir Vegetarier zu Gast haben, dann ersetzen wir die Schweineschnauze durch nicht zu feine Scheiben Shiitakepilz – das Ergebnis wirkt so fleischig, dass manche Vegetarier ein ungutes Gefühl beschleicht.*



An verschiedenen Ständen auf der Feira da Glória wird Couve auch in bereits geschnittener Form angeboten – meist unter Plastik verpackt und etwas teurer.



Auf der Feira da Glória wird unter dem Namen Couve eine nicht gekräuselte Form von Grünkohl verkauft – ein glatter Verwandter des europäischen Federkohls.