



Eine komplettes Mahl: Schwarze Bohnen mit Schweineschnauze, Reis, Farofa, Chilisauce, 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 *Feijoada* unterscheidet sich nicht von *Feijão*. Es werden jedoch



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)

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 Zusammensetzung. Dazu gibt es mit Knoblauch gedünsteten Couve. *Couve* ist der Sammelname für diverse Kohllarten. Im Zusammenhang mit der Feijoada meint Couve, soviel ich erfahren habe, 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 fünfzehn Sorten Fleisch, wie sie mir einmal in Rio de Janeiro serviert wurde, gibt es natürlich endlos viele Zwischenstufen und Variationen. Ich gebe hier das Rezept für ein Bohnengericht wieder, wie ich es in Brasilien nie bekommen habe. 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-weiche 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



Für das hier vorgestellte 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-Geschäft. (Rio de Janeiro, 4/2016)



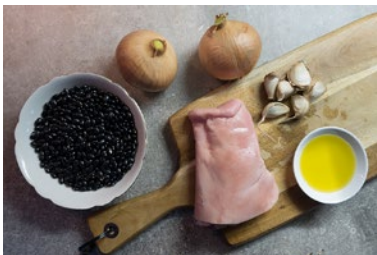
Das Standardmenu Brasiliens: Fleisch, Feijão und Reis im Nova Capela in Lapa, Rio de Janeiro. (4/2016)



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



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



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



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

FÜR 4 PERSONEN

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

und 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. Ich 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. Sollte man ungepökelte Schnauze bekommen, dann passt man die Salzmenge entsprechend an.

Wie viele Schmorgerichte schmecken auch diese Bohnen mit jedem Tag besser. Ich bewahre sie von Mahl zu Mahl im Kühlschrank auf, wo die Gelatine aus der Schweineschnauze die Masse zu einem Block verfestigt – und serviere 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 sehr zart sein, die Sauce eine zähflüssige und gelatinöse Konsistenz haben.

3 | Mit Salz abschmecken. Mit Farofa und Reis servieren.

Ich ergänze das herzhaftes Gericht manchmal um eine erfrischende Beilage, etwa mit Knoblauch gedünstete Kohlrabiblätter, Gurkensalat oder Orangenschnitze. Wenn ich Vegetarier zu Gast habe, dann ersetze wir die Schweineschnauze durch nicht zu feine Scheiben Shiitakepilz – das Ergebnis wirkt allerdings so fleischig, dass manche Vegetarier ein ungutes Gefühl beschleicht.