



## Amerika



### Maple Baked Beans / gebackene Bohnen (von den Kindern in der Schule zubereitet)

**Zutaten:** 500 g weiße Bohnen aus der Dose, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Paprikaschote rot, 125 gr Barbecue Sauce, 6 EL Wasser, 1 EL Senf, 1 EL Apfelessig, 3 EL Ahornsirup, 30 gr Schinken, Pfeffer aus der Mühle,

**Beigabe:** Steak

**Geschirr:** 1 Topf, 1 Schüssel, 1 Messer, 1 Schneidebrett, 1 Pfanne, 1 Sieb,

Maple Baked Beans sind gebackene Bohnen mit Ahornsirup. Sie sind eine klassische amerikanische Variante der Baked Beans sind, die wohl jeder aus Wildwestfilmen kennt. Weiße Bohnen aus der Dose in ein Sieb gießen, unter fließend Wasser so lange spülen, bis das Wasser klar bleibt und gut abtropfen lassen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Zwiebel, Knoblauch und rote Paprika in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne Olivenöl erhitzen, die Zwiebeln, Knoblauch und Paprika darin auf mittlerer Temperatur anbraten und die Weißen Bohnen untermischen. Barbecue Sauce mit Wasser, Senf und Apfelessig verrühren. Die Barbecue Sauce mit Pfeffer aus der Mühle würzen und mit Ahornsirup abrunden. Die Barbecue Sauce unter die Maple Baked Beans mischen und mit dem in Streifen geschnittenen Bacon bedecken. Die Eisenpfanne auf die mittlere Schiene in den vorgeheizten Ofen schieben und die Maple Baked Beans ca. 45 Minuten backen, bis der Bacon knusprig wird.

