

4) Ribollita Toscana

Italien

Italien ist überall für seine einfache, ursprüngliche Küche bekannt. Bei den Deutschen sehr beliebt ist die Region Toscana, mit ihrer wunderschönen Landschaft und ihren historischen Städten.

Die Ribollita ist ein Eintopf bäuerlichen Ursprungs, der immer besser wird, je öfter man ihn aufwärmt. Die Ribollita wurde immer dann gekocht, wenn viel Besuch erwartet wurde.

Zutaten:

Zutaten für die Bohnen:

- 350 g weiße Bohnen (trocken)
- 20 g Olivenöl (extra vergine)
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Rosmarinzweig
- 2 l Wasser
- Salz und Pfeffer nach Belieben

Zutaten für den Eintopf:

- 250 g Wirsing
- 300 g Schwarzkohl
- 300 g Mangold
- 220 g altes Brot
- 25 g Olivenöl (extra vergine)
- 180 g geschälte Tomaten
- 1 Kartoffel
- 80 g Zwiebeln
- 80 g Karotten
- 100 g Stangensellerie
- Pfeffer, Salz, Chili und Thymian nach Belieben

Zubereitung:

- Die Bohnen für 24 Stunden einweichen. Olivenöl mit der Knoblauchzehe und dem Rosmarinzweig erhitzen, die eingeweichten Bohnen hinzufügen, mit Wasser bedecken und eine Stunde bei mittlerer Temperatur zugedeckt kochen. Nach dem Kochen salzen und pfeffern, den Rosmarin entfernen und einen Teil der Bohnen zur Seite legen.
- Den verbliebenen Teil mit einem Rührstab pürieren (wird später als Brühe für den Eintopf verwendet).
- Die Zwiebel, den Sellerie und die Karotten klein würfeln und in einem Topf mit dem erhitzten Olivenöl bei mittlerer Hitze anbraten.
- In der Zwischenzeit die Kartoffel würfeln und dem Ganzen hinzufügen.
- Während die Kartoffel mit dem Gemüse kocht, die geschälten Tomaten mit einer Gabel zerdrücken und dem Ganzen hinzufügen.
- Jetzt kommen wir zu dem Blattgemüse: den Wirsing halbieren, den Strunk entfernen und in Streifen schneiden. Den Mangold waschen und grob schneiden.
- Zuletzt werden auch die Schwarzkohlblätter zerteilt. Wirsing, Mangold, Schwarzkohl und die pürierte Bohnenbrühe der Suppe hinzufügen, rühren, den Topf zudecken und zum Kochen bringen. Wenn die Suppe kocht, den Deckel abnehmen und 45 Minuten köcheln lassen, ab und zu umrühren.
- Am Ende die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und die übrig behaltene Bohnen dazugeben.
- Das alte Brot in grobe Stücke teilen, einen Teil in eine Schüssel geben und mit einigen Löffeln Suppe bedecken, das Ganze wiederholen, bis Brot und Suppe aufgebraucht sind. Alles erkalten lassen, mit Folie bedecken und für mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.
- Nach dieser Zeit gebt ihr den Eintopf, der jetzt beinahe fest ist, in einen Topf, bringt ihn wieder zum Kochen. Das Ganze mit Chili und Thymian abschmecken.