



Rezeptkarte

**BBQ-Whisky Beans
mit Cajun Spice
aus der Gusspfanne mit
Spiegelei von der Feuertonne**

BBQ-Whisky Beans mit Cajun Spice aus der Gusspfanne mit Spiegelei von der Feuertonne

Zutaten (4 Personen):

12 Bacon-Streifen (ca. 250 g), 100 g Zwiebel in feine Würfel, 1 EL Butter, 1 EL Rohrzucker, 1 TL Cajun Spice, 500 g Tomatenstücke in Tomatensaft, 600 g weiße Bohnen gegart, 20 ml Whisky, Pfeffer schwarz, Salz, 4 Eier M, 4 Scheiben Toastbrot

Equipment:

Gusspfanne, Feuerplatte

Zubereitung (ca. 30 Minuten):

Vier Bacon-Streifen in kleine Würfel schneiden und zusammen mit den Zwiebelwürfeln in einer Gusspfanne mit der Butter anbraten bis der Bacon schön goldbraun ist. Cajun Spice und Rohrzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Nun die Tomatenstücke und weißen Bohnen in die Pfanne geben und für 10 Minuten köcheln lassen.

20 ml Whisky zu den Bohnen geben und für 3 Minuten unter ständigem Rühren kochen lassen. Zum Schluss mit Salz, schwarzem Pfeffer und einer Prise Cajun Spice nach Belieben abschmecken.

Auf der Feuerplatte 8 Bacon-Streifen, 4 Spiegeleier und 4 geröstete Toastbrotsscheiben zubereiten.