Ankerkraut Bang-Boom-Bang Cowboy Beans

Die Cowboy Beans oder BBQ Beans sind ein meiner Lieblingsbeilagen beim Grillen. Die Cowboy Beans sind ein Bohnengericht, welches vor allem im Südwesten der USA populär ist. Als eingefleischter Bud Spencer & Terence Hill Fan wird einem dieses Gericht das ein oder andere mal über den Weg gelaufen sein. Sie sind schnell gemacht und passen fast immer als Beilage dazu. Wenn du diese Bohnen noch nie probiert hast, sei bereit für einen süßen, rauchigen und würzigen Geschmack, der süchtig macht!

Die Cowboys essen Sauerteig-Biscuits zum Bohnentopf ? weil ich diese im Moment nicht hatte , freu ich mich auch einfach, wenn ich ein frisches Weißbrot dazu habe. Für die Zubereitung ist eigentlich nur wichtig, dass Ihr einen Topf ohne Plastikgriffe etc. habt, damit Ihr den auch mit auf den Grill stellen könnt. Eingeschmolzene Kochutensilien sind ärgerlich. Ein ordentlich Guss-Topf funktioniert hervorragend.

Optional:

Haben wir noch 6 Bockwürste in den Smoker gelegt, die wir später noch in den Eintopf getan haben. Diese kann man natürlich auch vorher Grillen, wenn man keinen Smoker hat!!

Den Bacon in kleine Streifen schneiden und mit Zwiebelstücke zusammen anbraten.

Dann Honig oder Ahornsirup mit Bacon und Zwiebeln karamellisieren lassen.

Restlichen Zutaten nacheinander in den Topf:

Bohnen, BBQ-Sauce, Ketchup und RUB (bei uns BANG-BOOM-BANG)

Durch den Honig oder Ahornsirup bekommen ganze eine schöne Süße.

Wichtig ist:

Durch den Rub und die BBQ-Sauce bekommt ihr je nach Belieben einen anderen Geschmack.

Daher ruhig etwas experimentieren! (Wir haben es sogar mal mit etwas Schoki probiert, dass ist der HAMMER gewesen!)

Nun Würste aus dem Smoker oder vom Grill in kleinen Stücke schneiden und ab damit in den Eintopf! Das Ganze noch etwas vor sich hin blubbern lassen ? FERTIG!!!

Beilage:

Weißbrot

Tipp:

Aufgewärmt sind die Beans am nächsten Tag noch viel besser - bei bleibt nur leider selten was übrig!!

Zutaten

> 4 DosenBaked Beans (Baked Beans von Heinz)
> 2 DosenKidney Bohnen (Bonduelle BBQ-Bohnen)
> 2Zwiebeln gewürfelt
> 300gBacon
> 5-6 ELHonig oder Ahornsirup

- 1 kleine Flasche (400ml)Flasche BBQ-Sauce
- 1 kleine Flasche (200-400ml)Ketchup
- 3-4 ELBBQ-Rub (bei uns BANG-BOOM-BANG von Ankerkraut)