

## Liquid Smoke Baked Beans „Texas Style“

ZZ: 15Min. GZ:20 Min. ca.190°C indirekt

### Zutaten für 4 Personen:

- 250 g gekochte Kidneybohnen
- 6 Scheiben Bacon
- 2 kleine Knoblauchzehen/ Knoblauch-Granulat
- 1 große Zwiebel
- 50 ml Ketchup
- 50 ml Ahornsirup
- Ingwer-Gewürz
- brauner Rohrzucker
- süßer Senf
- Salz und Pfeffer
- liquid Smoke/ Stubb's
- Kochtopf, gusseiserne Pfanne, Grillhandschuhe



### Zubereitung:

Zuerst die Bohnen kochen und den Bacon in kleine Stücke schneiden und in der gusseisernen Pfanne scharf bei direkter Hitze an grillen. Anschließend die Zwiebel und den Knoblauch ebenfalls klein schneiden und scharf anbraten, jetzt den Bacon dazugeben und noch mal kurz an-grillen bis das Grillgemüse glasig ist. Jetzt die gusseiserne Pfanne mit den gekochten Bohnen auffüllen und das Grillgemüse mit dem Speck über die Bohnen geben, anschließend die BBQ- Sauce aus Sirup, Ketchup, Senf, braunem Zucker, Ingwergewürz und einem Schuss liquid Smoke herstellen. Anschließend gleichmäßig die Gewürzsauce über die Bohnen verteilen. Den Grill auf mittlere indirekte Hitze, ca.180°C vorbereiten und die Bohnen ca.15 Minuten lang aufbacken. Immer wieder die Bohnen kontrollieren, damit sie nicht anbrennen, evtl. etwas Wasser dazu geben. Sobald die Bohnen weich und gar sind, nochmal bei Bedarf etwas mit Salz und Pfeffer nachwürzen.