



# BOHNEN RAUCHIGE GEBACKENE

**Zutaten:**

- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- Knoblauch
- 100 g Kirschtomaten
- 1 ½ Esslöffel Eldurapi BBQ herbs
- YAKINIKU Japanisches Smoked Salz
- YAKINIKU Japanischer Szechuan Pfeffer
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 680 gr Passata
- 2 Teelöffel Worcestershire-Sauce
- 2 Esslöffel brauner Zucker
- 2 Dosen Cannellini-Bohnen à 400 g, abgetropft
- 1 weißes Sauerteigbrot

Zünden Sie eine mittlere Menge Holzkohle an, heizen Sie Ihren YAKINIKU® auf 150 °C auf und stellen Sie das Proset in den Kamado. Legen Sie dann zwei half moon heat deflectors darunter und platzieren Sie das Grillgitter auf der höchsten Ebene des Multilevel lift. Lassen Sie das Kamado nun weiter auf 200 °C aufheizen.

Zunächst den Knoblauch zerdrücken, dabei die Schale dranlassen. Nun schälen und vierteln Sie die Zwiebel und schneiden die Spitzpaprika in Stücke. Dann alle Zutaten zusammen mit den Kirschtomaten in eine gusseiserne Pfanne geben. Mit einem Schuss Olivenöl, BBQ Herbs, Japanischer Szechuan Pfeffer und Japanisches Smoked Salz abschmecken. Gut mischen und auf den Grillgitter legen. 45 Minuten lang bei indirekter Hitze grillen. Dann das Tomatenmark, die Passata, den braunen Zucker und die Worcestershire-Sauce zusammen mit den Cannellini-Bohnen hinzufügen. Gut mischen. Stellen Sie die gusseiserne Pfanne wieder in den Kamado und lassen Sie sie ca. 25-30 Minuten köcheln, bis sie eingedickt ist und glüht. Mit dem Woodchipper von Zeit zu

**Benötigt:**

BBQ Flavour Raucherchips Apri-  
kose, getränkt  
Woodchipper  
Proset  
Schneidbrett aus Holz  
gusseiserne Pfanne

**Kamado set up:**

indirekte Hitze

Zeit etwas Räucherchips nachlegen.

Das Brot in Scheiben schneiden und mit einem Schuss Olivenöl bestreichen. Legen Sie nun das Brot ebenfalls auf den Grill und grillen Sie das Brot etwa 5 Minuten lang. Dann das Brot mit den Bohnen belegen und mit Japanischer Szechuan Pfeffer und Petersilie garnieren.