

Cowboy Bohnen



[www.facebook.com/Fabi's Grill & BBQ](https://www.facebook.com/Fabi's%20Grill%20&%20BBQ)

www.fabisgrillbbq.com

Zutaten:

- 250 g Kidney Bohnen
- 240 g weiße Riesenbohnen
- 400 g Baked Beans
- 1 Zwiebel, fein gewürfelt
- 150 g Schinkenwürfel
- 500 ml passierte Tomaten
- 2 EL Tomatensauce Gewürz „Ankerkraut“
- 2 TL Paprika geräuchert „Ankerkraut“
- 4 EL BBQ Sauce
- schwarzer Pfeffer

Zubereitung:

Die Schinken- und Zwiebelwürfel in einer Gusspfanne kurz anbraten. Die restlichen Zutaten nacheinander dazugeben und alles gut verrühren. Mit schwarzem Pfeffer abschmecken und die Bohnen 15-20 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Also dann...gut Glut! ☺