

Manche sagen, Kichererbsen würden nach nichts schmecken. Das stimmt nicht ... ganz. Das Schöne an dieser Hülsenfrucht ist gerade, dass sie gern die Aromen der anderen Zutaten annimmt und die sättigende Rolle übernimmt. Nun gelten Kichererbsen vor allem als exotische Zutat und werden eher dem arabischen Raum zugeordnet. Dabei kann man bei wildem Crossover-Kochen wunderbar, warme Eintöpfe bereiten, die jederzeit gegen die üblichen Linsen- und Erbseneintöpfe anstinken können. Der im Folgenden beschriebene ist besonders reichhaltig und geografisch eher in Italien beheimatet.

Während ich für das allseits beliebte Hummus gern zur Dose greife, müssen es für diesen Eintopf getrocknete Kichererbsen sein, wobei du zu den eher glatten und gelben europäischen Sorten greifen solltest als zu den runzligen, braunen aus Fernost. Getrocknete Kichererbsen brauchen mindestens 12 Stunden Einweichzeit, haben aber den Vorteil, dass sie nicht weiterquellen, wenn sie 20 Stunden im Wasser zubringen.

Die Zutaten (für 4 gute Portionen):

- 250 g getrocknete Kichererbsen
- 150 g Kartoffeln
- 1 Dose stückige Tomaten
- 150 g vorgekochte Maronen
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Döschen Tomatenmark
- 1 kleines Glas Weißwein
- 100 g durchwachsener Räucherspeck am Stück
- 2 EL frisch geriebener Parmesan
- 2 Zweige Rosmarin
- 2 Zweige Thymian
- 1 rote Chilischote
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 4 Scheiben kräftiges Graubrot
- Olivenöl, Salz, Pfeffer

Die Zubereitung:

Wie schon erwähnt: Gib die Kichererbsen mit ein wenig Salz in eine Schüssel mit ungefähr 1 l Wasser und lass sie mindestens 12 Stunden weichen. Schäl die Kartoffeln und halbiere (oder maximal viertele) sie. Spül die eingeweichten Kichererbsen ab und gib sie mit den Kartoffeln und den Rosmarinzweigen in einen Topf. Füge reichlich lauwarmes Wasser hinzu, salze leicht und gieß ungefähr 2 EL Öl dazu. So lässt du diesen Teil des Eintopfs gut 1 Stunde auf kleiner Flamme kochen. Achte darauf, dass immer genug Flüssigkeit vorhanden ist und gieß bei Bedarf heißes Wasser nach. Am Ende sollten die Kartoffeln megaweich sein, die Kichererbsen aber noch ein wenig Biss haben.

Die zweite Komponente dreht sich um die Tomate. Entkerne die Chili und schneide sie in feine Streifen. Dazu musst du die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch fein hacken. Dünste beides in gut 2 EL Olivenöl an bis die Zwiebel glasig wird. Röste dann das Tomatenmark an, lösche mit der Hälfte des Weißweins ab und gib die Dosentomaten dazu. Füge Chili und 1 Zweig Thymian bei und würze mit Salz und Pfeffer. Lass das Sugo ungefähr 10 Minuten vor sich hin köcheln.

Drittens: die Maronen. Die kommen vorgegart im Vakuumpack. Hol sie da raus. Weil die meist ein bisschen zusammenkleben, trenne die einzelnen Kerne voneinander. Weiche sie dann im restlichen Weißwein ein. Lass in einer Pfanne die Speckscheibe gemeinsam einem Thymianzweig und einer ganzen Knoblauchzehe mit wenig Olivenöl aus bis sie gut gebräunt und teilweise knusprig ist. Nimm den Knoblauch dann raus und wirf ihn weg. Hol auch den Speck aus der Pfanne und schneide ihn in Streifen – er kommt als Beilage in den Eintopf. Im Speckfett schwenkst du nun die Maronen bis sie Kruste bilden.

Sind die Kichererbsen weich, schmeckst du mit Salz und Pfeffer ab. Dann nimmst du eine Kelle vom Eintopf und pürierst sie mit dem Parmesan und 1 EL Öl gut durch. Dann rührst du das Püree und das Tomatensugo in den Eintopf und fügst Speckstücke und Maronen hinzu. Die Brotscheiben sollten nicht zu dick sein. Halbiere sie und brate die Hälfte in der Pfanne mit Olivenöl knusprig. Hack die gewaschene Petersilie. Und so wird serviert: In den Teller kommt eine Scheibe gebratenes Brot, darauf dann die gewünschte Menge Kichererbseneintopf. Zuletzt bestreust du alles mit der gehackten Petersilie.