

Fagioli al fiasco - Mareradio "Durchblick" Februar 2020

Flaschen haben mich immer schon interessiert. Diese durchsichtigen Wundertüten, in denen herrliche Dinge sein können! Da fallen einem natürlich zuerst einmal Botschaften von Schiffbrüchigen ein, was denn sonst.

Toll sind ja auch Flaschengeister, die nach Jahrhunderten am Strand gefunden und befreit werden, woraufhin sie dann Wünsche erfüllen müssen. So sind die Regeln.

Aber was machen Menschen, die nicht in Meeresnähe wohnen? Eine Flaschenpost einfach auf den Acker zu werfen, das scheint denn ja doch ein bisschen witzlos. Ja, so ist es eben: Diese Menschen sind vom Schicksal benachteiligt!

Aber die Toskaner zum Beispiel, die haben den Durchblick! Die sind in der Mehrheit ziemlich weit weg vom Wasser, aber sie sind schlau! Nach den ersten erfolglosen Versuchen mit Flaschenpost, haben sie erstmal nachgedacht und sich etwas Neues überlegt. Und darum soll es heute gehen!

"Fagioli al fiasco" sagt der Toskaner, und das bedeutet nicht "Bohnen sind eine Katastrophe", sondern "Bohnen in der Flasche". Und das beschreibt die Sache ziemlich genau. Wir kochen heute Bohnen in einer Flasche und können ihnen beim Garwerden zusehen. Wäre das nicht was?

Man nimmt am besten kleine, weiße italienische Bohnen, Cannelini zum Beispiel. Für vier Personen reicht ein halbes Pfund. Die weicht man über Nacht ein, spült sie gut ab und tut sie dann - richtig - in eine Flasche. Die sollte aber einen weiten Hals haben, sonst kriegen Sie die gekochten Bohnen nicht wieder heraus, und das ist dann nur der halbe Spaß.

Früher sollen sie dafür alte Chiantiflaschen genommen haben, die mit dem Bast drumherum. Wahrscheinlich haben sie die dem Koch dann hinterher auf dem Schädel kaputtgeschlagen, damit die Bohnen herauskamen. Keine Lösung für uns.

Wir nehmen also die mit dem weiten Hals, diese einfachen Weinkaraffen oder auch alte Milchflaschen gehen gut, füllen dann einen kräftigen Schuss Olivenöl auf die Bohnen, geben ein Lorbeerblatt, eine oder zwei getrocknete Chilischoten, zwei/drei Knoblauchzehen, ein paar Salbeiblätter, Salz und Pfeffer mit hinein und gießen Wasser an, bis die Bohnen zwei Finger breit bedeckt sind.

Dann verschließen wir die Flasche mit etwas Luftdurchlässigem, damit der Dampf abziehen kann. Man kann zum Beispiel ein, zwei Lagen Küchenpapier mit Küchengarnt befestigen und ein Loch hineinpieken.

Dann stellen wir die Flasche in den kalten (!) Backofen und schalten ihn auf niedrige Temperatur. Vielleicht 140 Grad. Das muss sich jetzt langsam erwärmen und dann eben köcheln, sonst fliegt einem der ganze Segen um die Ohren.

Und nun haben Sie Zeit. Viel Zeit. Sehr viel Zeit. Vielleicht machen Sie das Abitur nach oder bauen einen Flughafen - na ja, das wird ein bisschen knapp, aber so vier Stunden brauchen die Bohnen schon, bis die Flüssigkeit ganz verkocht ist.

Aber statt Abitur oder Flughafen können Sie ja auch etwas Sinnvolles machen, zum Beispiel ein Stück Lammfleisch schmoren. Und ein paar passende Beilagen fallen Ihnen bestimmt auch noch ein.

Und wenn dann endlich alles fertig ist und die Gäste es schon kaum noch aushalten können, dann sehen Sie schnell nach, ob Sie noch eine zweite Flasche haben. Diesmal kann es gern eine Chiantiflasche sein - und wenn sie nicht leer ist, umso besser!