

# Italienische Rezepte

## Fagioli al fiasco, Weisse Bohnen in der Flasche (Toskana)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bohne, Hülse, Italien

---

800 g Weiße Bohnen  
65 ml Gutes Olivenöl  
3/8 Liter Wasser  
Salbeiblätter

2 Knoblauchzehen  
Salz  
Pfeffer

---

Alice Vollenweider: Die Florentiner haben nichts lieber als weiße Bohnen, und in ganz Italien gibt es keine Stadt, wo man sie wohlschmeckender zubereitet als hier. Man kocht sie nicht lieblos in Salzwasser, das man am Ende abgiesst, sondern sorgt dafür, dass sie ihre Kochflüssigkeit nach und nach aufsaugen und von ihrem Eigenaroma nichts verlieren.

Die bauchigen Chiantiflaschen haben die Hausfrauen von Florenz auf die Idee einer Zubereitung gebracht, die "al fiasco" heißt und nicht nur originell ist, sondern tatsächlich die schonenste und zarteste Art weiße Bohnen zu kochen. Man findet die "Fagioli al fiasco" auf jeder Speisekarte in Florenz, und man braucht dazu nicht unbedingt die sanfte Glut eines Holzkohlenfeuers, sondern kann sie auch im mäßig warmen Backofen auf diese Weise zubereiten.

Man weicht die Bohnen über Nacht ein. Am nächsten Tag entfernt man von einer Chiantiflasche das umhüllende Stroh, spült die Flasche gründlich aus, füllt die eingeweichten und abgetropften Bohnen ein und gibt das Öl, Wasser, Salbeiblätter und Knoblauchzehen dazu. Die Flasche darf nicht mehr als 2/3 gefüllt sein und wird mit einem Korken verschlossen, von dem man ein Stück wegschneidet, damit der Dampf entweichen kann. Im Backofen lässt man die Bohnen in der Flasche bei schwacher Mittelhitze (190 °C) gar werden, was ungefähr 3 1/2 Stunden dauert. Am Schluss muss die Flüssigkeit ganz von den Bohnen aufgesogen sein. Man gibt sie in eine Schüssel, salzt sie und bestreut sie mit frisch gemahlenem Pfeffer. Man kann sie warm oder kalt servieren.