

... HARMONISCHE EHEN

Aufgebrachte Männer besänftigt man am besten mit einem **deftigen Eintopf**, findet Yvonne Tschebull



Toskanischer Bohneneintopf „Ribollit“

FÜR 4–6 PORTIONEN:

300 g getrocknete weiße Bohnen, 1 l Fleischbrühe, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 kleine Stangen Lauch, 1 Möhre, 2 Stangen Staudensellerie, 1 Zweig Rosmarin, 1/2 rote Chilischote, 2 EL Olivenöl, 100 g gewürfelter Pancetta, Salz, gemahlener Pfeffer.

- 1 Die Bohnen etwa 8 Stunden in viel Wasser quellen lassen.
- 2 Die Bohnen abgießen, mit der Brühe und 1/2 l Einweichwasser auffüllen. Die Bohnen 1–1 1/2 Stunden kochen, bis sie weich sind.
- 3 Zwiebel und Knoblauch fein hacken. Vom Lauch das Grün großzügig abschneiden. Lauch, Möhre und Sellerie putzen, waschen und in Würfel schneiden. Die Rosmarinadeln von den Stielen zupfen, die Chilischote entkernen und waschen.
- 4 Öl in einem großen Topf erhitzen. Den Pancetta darin glasig angehen lassen. Zwiebel, Knoblauch, klein geschnittene Chilischote und Gemüse darin andünsten, bis sie leicht braun sind.
- 5 Die Hälfte der Bohnen mit der Suppe im Mixer pürieren und mit der anderen Hälfte zum Gemüseansatz geben. Rosmarinadeln beigegeben und so lange kochen, bis das Gemüse weich ist.
- 6 Mit Salz und Pfeffer würzen und in einem tiefen Teller anrichten. Den Eintopf zum Schluss mit etwas Olivenöl beträufeln und nach Wunsch mit Parmesan bestreuen.

Mein Ribollit ist besser als der beste Paar-Therapeut

Stellen Sie sich mal vor, Sie haben Gäste eingeladen, wollen etwas ganz Raffiniertes kochen und – zack – brennt Ihnen die Soße an. Da kann man doch aus der Haut fahren, oder? Den Profis geht es genauso, und da mein Mann Alexander und ich unseren Beruf mit ganz viel Leidenschaft ausüben, kochen bei uns im Restaurant neben dem Nudelwasser auch mal die Gefühle über. Wir sind beide Perfektionisten, wollen immer nur Spitzenleistungen bieten. Tja, und wenn dann auch nur eine Winzigkeit schiefgeht, muss einfach jetzt und gleich der Dampf raus. Alexander steht in der Küche, der kann, wenn er will, richtig laut werden. Ich hingegen mache den Service im Restaurant – und muss immer lächeln, auch wenn es in mir brodelnd und ich mit meinem Mann am liebsten ein Hühnchen rupfen möchte. Was den Stress natürlich nicht besser macht. Nach solchen Abenden sage ich mir: „Okay, wir müssen reden.“ Dabei gilt aber: nur beim Essen. Für diese Momente haben wir seit Langem unser ganz persönliches Ritual. Spätabends weiche ich noch Bohnen ein, damit es nächsten Mittag zur Sache gehen kann. Mein „Ribollit“, wie dieser toskanische Eintopf im Original heißt, wärmt die Seele und vertreibt Ehekrach besser als der beste Paar-Therapeut. Wir sitzen gemeinsam am Tisch, löffeln die heiße Suppe, spüren ihre wohltuende Wärme. Den Stress von gestern arbeiten wir dabei locker auf und legen alles ad acta. Mein Rezept für ein starkes Team.

Yvonne (42) und Alexander (46) Tschebull stammen beide aus Österreich, leben jetzt im hohen Norden und führen das Feinschmecker-Restaurant „Tschebull“ in Hamburg

