



Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Speck



40-50min



2 Personen

Weiße und grüne Bohnen, Kartoffeln und Karotten köcheln im Topf mit Rauchwurst und magerem Speck zu einem deftig-köstlichen Eintopf. Ein echtes Wohlfühlessen, wenn es draußen wieder etwas kühler wird!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung grüne Bohnen
- 250g festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rauchwurst
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Rinderbrühwürfel
- 1 Dose weiße Bohnen

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl 1
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 713.0kcal, Fett 30.2g, Eiweiß 34.0g, Kohlenhydrate 68.2g



1. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln.



2. Gemüse vorbereiten

Die Enden der **grünen Bohnen** abschneiden und die **Bohnen** einmal quer halbieren. Die **Kartoffeln** schälen, zuerst in Scheiben, dann in Stifte und zum Schluss in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. Die **Karotte** schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden.



3. Rauchwurst schneiden

Die **Rauchwurst** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden und diese je nach Größe halbieren.



4. Eintopf ansetzen

Die **Rauchwurst** und den **Speck** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. kross anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit der **1/2 des Paprikapulvers** bestäuben, dann das **Tomatenmark** und 1EL Mehl untermischen und mit 700ml Wasser ablöschen.



5. Eintopf kochen

Den **Brühwürfel** in der Flüssigkeit auflösen, dann die **Karotten**, die **Kartoffeln** und die **weißen Bohnen** samt **Flüssigkeit** untermischen. Den **Eintopf** bei mittlerer Hitze 10-15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



6. Eintopf fertigstellen

Die **grünen Bohnen** zugeben und den **Eintopf** noch weitere 5-6Min. köcheln lassen, bis die **grünen Bohnen** ebenfalls gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Bohneneintopf** mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.