



## 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 ungemütlich ist, und dass dich so richtig schön von innen aufwärmt!

## Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung grüne Bohnen
- 500g festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Packung Rauchwurst
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 1 Dose weiße Bohnen

## Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 675kcal, Fett 29.9g, Kohlenhydrate 62.5g, Eiweiß 31.8g



### 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 **1/2 der Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm kleine Würfel schneiden. **Tipp:** Aus den übrigen **Kartoffeln** z. B. am nächsten Tag Bratkartoffeln zubereiten. 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 unterrühren und mit 700ml Wasser ablöschen.



### 5. Eintopf kochen

Das **Brühgewürz** in der Flüssigkeit auflösen, dann die **Karotten**, die **Kartoffeln** und die **weißen Bohnen samt Flüssigkeit** unterrühren. 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.