



Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Speck



40-50min



3-4 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

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung grüne Bohnen
- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Rauchwurst
- 2 Packungen gewürfelte Speck
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Dosen weiße Bohnen

Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl¹
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer 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 623kcal, Fett 26.1g, Kohlenhydrate 59.2g, Eiweiß 30.9g



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 **Karotten** schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebeln** 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 großen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. kross anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit dem **Paprikapulver** bestäuben, dann das **Tomatenmark** und 1-2EL Mehl unterrühren und mit 1L 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.