



Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Speck



40-50min



2 Portionen

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 das dich so richtig schön von innen aufwärmt!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 100g grüne Bohnen
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Rauchwürste
- 1 Pck. Speckwürfel
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen

Was du zu Hause benötigst

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

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- Sparschäler
- Messbecher

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 825kcal, Fett 34.9g, Kohlenhydrate 92.8g, Eiweiß 34.1g



1. Zwiebel schneiden

Die **Zwiebel** schälen und in feine Würfel schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



2. Gemüse vorbereiten

Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen und die **Bohnen** quer halbieren. Die **½ 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 die **½ des Specks** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. kross anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit der **½ 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.