



## 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 das 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
- 2 Packungen Rauchwurst
- 2 Packungen gewürfelter Speck
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Päckchen Rinderbrühgewürz
- 2 Dosen weiße Bohnen

## Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer 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 669kcal, Fett 30.7g, Kohlenhydrate 65.4g, Eiweiß 30.0g



### 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** entfernen und die **Bohnen** quer halbieren. Die **Kartoffeln** schälen und 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.