



RS Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Kartoffeln

 40-50min  4 Portionen

Weiße Bohnen, Kartoffeln und Karotten köcheln im Topf mit herzhafter Rauchwurst zu einem deftig-köstlichen Eintopf. Ein echtes Wohlfühlessen, wenn es draußen ungemütlich ist, und das dich so richtig schön von innen aufwärmst!

Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 4 Rauchwürste
- 1 Pck. geräuchertes Paprikapulver
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- großer Topf
- Sparschäl器
- 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 666kcal, Fett 35.7g, Kohlenhydrate 59.1g, Eiweiß 31.0g



1. Zwiebeln schneiden

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



2. Gemüse vorbereiten

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 ggf. halbieren.



4. Eintopf ansetzen

Die **Rauchwurst** in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 2-3Min. kross anbraten. Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** dazugeben und ca. 1Min. mitbraten. Mit dem **Paprikapulver** bestäuben, dann das **Tomatenmark** und 2EL Mehl unterrühren und mit 1L Wasser ablöschen.



5. Eintopf kochen

Das **Brühgewürz** in der Flüssigkeit aulösen, dann die **Karotten**, die **Kartoffeln** und die **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.