



RS Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Kartoffeln



40-50min



2 Portionen

Weißer 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 aufwärmt!

Was du von uns bekommst

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Pck. festkochende Kartoffeln
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Rauchwürste
- 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 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 674kcal, Fett 35.9g,
Kohlenhydrate 60.1g, Eiweiß 31.4g



1. Zwiebel schneiden

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



2. Gemüse vorbereiten

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 ggf. halbieren.



4. Eintopf ansetzen

Die **Rauchwurst** 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 **Bohnen samt Flüssigkeit** unterrühren. Den **Eintopf** bei mittlerer Hitze 10-15Min. köcheln lassen, bis die **Kartoffeln** gar sind.



6. Eintopf fertigstellen

Den **Eintopf** mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.