



## RS Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Kartoffeln



40-50min



4 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!

- 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

- 2EL Weizenmehl 1
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher

## Allergene

### 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 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

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.