



## RS Gemüse-Bohnen-Eintopf mit Rauchwurst

mit Kartoffeln und weißen Bohnen



20-30min



4 Portionen

Es geht doch (fast) nichts über einen wohlig-deftigen Eintopf. Mit weißen Bohnen und Kartoffeln, herzhafter Rauchwurst und dem passenden Gemüse - Zwiebeln, Karotten und Sellerie - sind wir ganz leicht glücklich zu machen. Noch ein paar Lauchzwiebelchen obendrauf und schon kann es losgehen. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 1kg festkochende Kartoffeln
- 2 Stangensellerie <sup>1</sup>
- 2 Karotten
- 4 Rauchwürste
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 2 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 2 Lauchzwiebeln

## Was du zu Hause benötigst

- 2EL Butter <sup>2</sup>
- 3EL Senf <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Essig

## Küchenutensilien

- großer Topf
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

## Allergene

Sellerie (1), Milch (2), Senf (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 710kcal, Fett 35.5g,  
Kohlenhydrate 70.2g, Eiweiß 31.7g



1. Zwiebeln schneiden

Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und fein würfeln.



2. Gemüse schneiden

Die **Kartoffeln** schälen und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden. Die **½ des Selleries** in sehr kleine Würfel, den **restlichen Sellerie** schräg in hauchdünne Scheiben schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in kleine Würfel schneiden.



3. Würste vorbereiten

Die **Wurst** in ca. 1cm breite Scheiben schneiden. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, kalt abspülen und abtropfen lassen.



4. Eintopf zubereiten

Die **Wurst** und die **Zwiebeln** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Karotten** und die **Selleriewürfel** dazugeben und mit 1,5L Wasser ablöschen. Die Flüssigkeit zum Kochen bringen und das **Brühgewürz** einrühren, dann die **Kartoffeln** in den Topf geben und den **Eintopf** 15-20Min. köcheln lassen. Anschließend die **Bohnen** hinzufügen.



5. Lauchzwiebeln schneiden

Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



6. Eintopf verfeinern

Den **Eintopf** mit 3EL Senf verfeinern und nach Belieben mit Essig, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Auf Teller verteilen, mit dem **übrigen Sellerie** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.