

BOHNENEINTOPF MIT GELBEN, GRÜNEN UND BORLOTTI BOHNEN



ZUTATEN

- 350 g mageres Rindfleisch
- 250 g geräucherter durchwachsener Speck
- 300 g Kartoffeln
- 300 g Möhren
- 200 g grüne, 200 g gelbe, 200 g [Borlotti Bohnen](#)
- 1 Bund Suppengrün
- 1,5 l Gemüsebrühe oder Wasser
- 2 Lorbeerblätter
- Salz und Pfeffer
- Bohnenkraut

Wir haben für unseren Bohneneintopf vorwiegend Zutaten aus eigener Ernte verwendet. Sollte Euch das nicht möglich sein, könnt Ihr genauso gut Bioprodukte oder regionale Produkte verwenden. Das einfachste Gericht schmeckt am besten mit frischen und nachhaltigen Zutaten.

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen, halbieren und fein würfeln. Kartoffeln schälen, waschen und in grobe Würfel schneiden. Möhren putzen, schälen und in Scheiben schneiden. Bohnen putzen, waschen, abtropfen lassen und anschließend halbieren.

2. Fleisch trocken tupfen und in Würfel (ca. 1,5 x 1,5 cm) schneiden. Speck würfeln. Öl in einem großen Topf erhitzen. Speck darin ca. 5 Minuten knusprig auslassen. Fleisch kurz aber kräftig mit anbraten. Zwiebeln und Suppengrün dazugeben und ca. 2 Minuten mit andünsten. Mit Wasser ablöschen, Bohnenkraut dazugeben und mind. 1,5 Stunde köcheln lassen.

3. Das Suppengrün entnehmen und Kartoffeln, Möhren und Bohnen (außer die Dosenbohnen) dazugeben und solange mitköcheln, bis alles gar ist.

4. Zum Schluss die Borlotti Bohnen aus der Dose mit heiß werden lassen.

