



## Serbischer Bohneneintopf

mit Rauchwurst und Speck



40-50Min.



3-4 Personen

Weiße und grüne Bohnen, Kartoffeln und Karotten köcheln im Topf mit Rauchwurst und magerem Speck zu einem deftig-köstlichen Eintopf. Ein echtes Wohlfühlessen, wenn draußen der Wind pfeift und du dich von innen heraus so richtig schön aufwärmen möchtest.



## Was du von uns bekommst

- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Packung grüne Bohnen
- 500g festkochende Kartoffeln
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Packung Rauchwurst
- 1 Packung gewürfelter Speck
- 1 Päckchen edelsüßes Paprikapulver
- 2 Dosen Tomatenmark
- 2 Rinderbrühwürfel
- 2 Dosen weiße Bohnen

## Was du zu Hause benötigst

- Weizenmehl <sup>1</sup>
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

## Küchenutensilien

- großer Kochtopf
- Messbecher
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

## Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 729.0kcal, Fett 35.0g, Eiweiß 37.9g, Kohlenhydrate 58.9g



**1. Zwiebeln schneiden**

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



**2. Gemüse vorbereiten**

Die Enden der **grünen Bohnen** entfernen und die **Bohnen** einmal quer halbieren. Die **Kartoffeln** schälen, zuerst in Scheiben, dann in Stifte und zum Schluss 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 halbieren.



**4. Eintopf ansetzen**

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



**5. Eintopf kochen**

Die **Brühwürfel** in der Flüssigkeit auflösen, dann die **Karotten**, die **Kartoffeln** und die **weißen 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** gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und den **Bohneneintopf** mit den **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.     **#marleyspooning**