



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 ¹
- 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 an.     **#marleyspooning**