

Eintopf mit Bohnen

Zutaten:

500 g Kartoffeln
250 g getrocknete weiße Bohnen
1 Zwiebel
1 Stange Porree
2 Möhren
1 Paprikaschote
1 Stück Sellerie
4 Mettwürstchen
2 Lorbeerblätter
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer, Thymian, Öl



Zubereitung:

- Bohnen mit 2 l kaltem Wasser bedeckt über Nacht einweichen.
- Mettwürstchen in Scheiben schneiden.
- Kartoffeln, Sellerie, Paprika und Möhren klein würfeln.
- Zwiebel und Petersilie fein hacken.
- Porree in Ringe schneiden.
- Gehackte Zwiebel mit wenig Öl glasig dünsten.
- Eingeweichte Bohnen, Einweichwasser und Lorbeerblätter zugeben.
- Alles einmal kurz aufkochen lassen.
- Wurst, Porree, Möhren, Kartoffeln, Paprika und Sellerie unterrühren.
- Bei milder Hitze etwa 45 Minuten köcheln lassen.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Vor dem Servieren mit der Petersilie überstreuen.

Alternativ:

1 Dose weiße Bohnen statt getrockneter Bohnen
2 l Gemüsebrühe statt Einweichwasser