

## Bohnen-Eintopf mit Kasseler

### Für 4 Personen:

375 g Brechbohnen	500 g Kasselernacke	3 Zwiebeln
300 g Möhren	600 g Kartoffeln	3 EL Öl
1 l feine Gemüsebrühe	1 Glas Bohnen	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Salz, weißer Pfeffer	Majoran, Petersilie	

Bohnen putzen, waschen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Fleisch waschen, mit Küchenpapier trocken tupfen und in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und in Spalten schneiden. Möhren putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Bohnen in kochendes Salzwasser geben und 15-20 Minuten garen. Auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Inzwischen Kartoffeln waschen, schälen und grob würfeln. Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin unter Wenden anbraten, herausnehmen. Zwiebeln in das Bratfett geben und anbraten. Kartoffeln zufügen und kurz mit anbraten. Mit Brühe ablöschen, aufkochen lassen und ca. 15 Minuten garen. Nach 5 Minuten der Garzeit die Möhren zufügen.

Inzwischen große Bohnen auf ein Sieb gießen. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Am Ende der Garzeit Fleisch, Brechbohnen und dicke Bohnen zufügen und nochmals aufkochen lassen. 2-3 Minuten köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Eintopf mit Petersilie bestreut servieren. Nach Belieben mit Majoran und Petersilie garnieren.

NN am 27. Oktober 2024