

Weißer-Bohnen-Eintopf

Zutaten für 4 Personen

- 4 große Kartoffeln
- 0,5 Liter Wasser
- 5 Stengel frisches Bohnenkraut
- 1 Blatt Liebstöckel
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe
- 2 Büchsen Weiße Bohnen á 800 g
- 400 g Kasslerkamm,
50 g Margarine
- frische Petersilie
- Essig, Zucker, Salz zum
individuellen Abschmecken



Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält und gewürfelt und mit dem Wasser zum Kochen aufgesetzt. Gemüsebrühe, Liebstöckel und Bohnenkraut werden dazugegeben. Das Ganze wird ca. 1 Stunde gekocht.

Parallel dazu wird der Kasslerkamm mit der Margarine geschmort.

Liebstöckel und Bohnenkraut werden aus dem Kartoffeltopf genommen. Die zerkochten Kartoffeln werden zerstampft bis ein dicker Brei entsteht und der Topf mit den Bohnen aufgefüllt. Eventuell muss noch etwas Wasser dazugegeben werden. Der Topf wird zum Kochen gebracht. In der Zwischenzeit wird das Kassler von Fett und Knochen befreit, zerlegt und mit dem Bratenfond zum Eintopf gegeben. Einmal aufkochen – und fertig.

Zubereitungszeit

ca. 1,5 Stunden

