

Rote-Bohnen-Eintopf

Zutaten für 4 Personen

- 4 große Kartoffeln
- 0,5 Liter Wasser
- 1 Esslöffel Gemüsebrühe instant
- 2 Büchsen Kidney-Bohnen á 800 g
- 1 Büchse Gemüsemais á 300 g
- 2 Esslöffel Tomatenketchup
- 400 g Kasslerkamm, 50 g Fett, einige Backpflaumen, 2 Esslöffel Sojasoße, Wasser

Zubereitung

Die Kartoffeln werden geschält und gewürfelt und mit dem Wasser und der Gemüsebrühe zum Kochen aufgesetzt. Das Ganze wird ca. 1/2 Stunde gekocht.

Parallel dazu wird der Kasslerkamm geschmort. Es können hier auch einige Backpflaumen dazugegeben werden. Abgelöscht wird das Fleisch mit Sojasoße und Wasser.

Die zerkochten Kartoffeln werden zerstampft bis ein dicker Brei entsteht und der Topf wird mit den Bohnen aufgefüllt, eventuell muss noch etwas Wasser dazugegeben werden.

Der Eintopf wird zum Kochen gebracht. Jetzt wird das Tomatenketchup dazugegeben. Zum Schluss wird der Mais hineingeschüttet.

Das Kassler wird von Fett und Knochen befreit, zerlegt und mit dem Bratenfond zum Bohneneintopf gegeben. Einmal aufkochen – und fertig.

Zubereitungszeit

ca. 1,5 Stunden

