



Hauptgang

Bohnen-Tomaten-Eintopf

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

750 gr	Bohnen
500 gr	Kartoffeln
400 gr	Schweinefleisch (Voressen)
200 gr	Speck, durchwachsen, in Würfel geschnitten
125 gr	Zwiebeln, fein gehackt
1/2 Bund	Bohnenkraut, frisch (sonst Bohnenkraut getrocknet)
1 Stück	Knoblauch (Zehe), feingehackt
5 dl	Fleischbouillon
1.5 dl	Weisswein (trocken)
250 gr	Tomaten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Bund	Petersilie gehackt
	Olivenöl fürs Anbraten
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Aromat

Zubereitung:

Bohnen	Bohnen waschen und in ca. 3 cm lange Stücke schneiden.
Kartoffeln	Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.
Schweinefleisch	Schweinefleisch abspülen, trockentupfenn und kleine Würfel schneiden
Speck	Speck in kleine Würfel schneiden
Tomaten	Tomaten vierteln. Die Stengelansätze (Strunk) heraus-schneiden.
Zwiebeln	Zwiebeln schälen und würfeln.
Speckwürfel, Voressenn	Die Speckwürfel in einer nicht beschichteten Bratpfanne braten. Danach das Fleisch hinzugeben und während rund 5 Minuten ebenfalls anbraten. Wenn nötig, einen Schuss Olivenöl dazugeben.
Zwiebelwürfel	Die gehackte Zwiebel dazugeben und glasig dünsten.
Weisswein	Mit dem Weisswein ablöschen.
Bohnen, Kartoffelwürfel, Bohnenkraut, Knoblauch sowie Fleischbrühe	Die Bohnen, Kartoffelwürfel, Bohnenkraut, Knoblauch und die Fleischbrühe hinzufügen zum Kochen zu bringen. Leise gedeckt köcheln lassen, zirka 1 Stunde.
Salz, Pfeffer, Aromat	Mit Salz, Pfeffer und Aromat abschmecken.
Tomatenviertel	Ca. 15 Minuten vor Beendigung der Garzeit die Tomatenstücke dazugeben und mitköcheln lassen.
Petersilie	Auf Teller anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.