

Rezept

Eintopf Aus Görtz

Ein Rezept von Eintopf Aus Görtz, am 09.06.2026

Zutaten

200 g getrocknete Borlottibohnen	1 Zwiebel
1 Möhre	2 Knoblauchzehen
100 g lardo (fetter gesalzener Speck)	150 g pancetta (luftgetrockneter leicht durchwachsener Bauchspeck)
50 g Butter	1,7 l Fleischbrühe
8 Salbeiblätter	4 EL Petersilienblättchen, gehackt
2 Kartoffeln	250 g Sauerkraut
200 g Perlgraupen	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 610 kcal

Zubereitung

1. Die Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.

2. Am folgenden Tag die Zwiebel schälen, die Möhre waschen und putzen, beides fein würfeln, Knoblauch schälen. Lardo und pancetta in sehr kleine Würfel schneiden. Die Bohnen abgießen.

3. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebeln, Möhren, lardo und pancetta darin unter Rühren goldbraun braten. Die Bohnen hinzufügen.

4. 1 Liter Brühe angießen, Salbei und Petersilie dazugeben und alles halb zugedeckt 1 Std. köcheln lassen.

5. Die Kartoffeln schälen und würfeln. Mit Sauerkraut und Graupen in den Topf geben, die restliche Brühe dazugießen und den Eintopf weitere 30-45 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und sehr heiß servieren.