

Rezept

Eintopf mit frischen Bohnen

Ein Rezept von Eintopf mit frischen Bohnen, am 25.03.2023

Zutaten

1 kg frische Dicke Bohnen (Ackerbohnen)	250 g durchwachsener Räucherspeck (Gelderländer Bauchspeck)
4 Zweige Bohnenkraut	500 g vorwiegend fest kochende Kartoffeln
250 g Möhren	Salz
Pfeffer, frisch gemahlen	350 g breite grüne Bohnen
3 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop, Cox Orange)	1 EL Weißweinessig
1 TL Zucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Die frischen Dicken Bohnen aus den Hülsen palen, waschen und abtropfen lassen. In einem Suppentopf mit 1¼ l Wasser und dem Speck aufsetzen. Das Bohnenkraut waschen, die Spitzen abzupfen und beiseite legen. Die übrigen Stängel mit Küchengarn binden und in die Brühe geben. Kartoffeln und Möhren waschen, schälen und in Stücke schneiden. Zu den Bohnen geben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles zugedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. leise kochen lassen.
2. Die grünen Bohnen waschen, putzen und schräg in 1 cm breite Streifen schneiden. Zur Suppe geben und offen weitere 15 Min. sanft kochen lassen.
3. Die Äpfel waschen, schälen und vierteln. Die Kerngehäuse ausschneiden und die Äpfel zum Eintopf geben, weitere 15 Min. garen. Das Bohnenkraut entfernen, den Speck aus dem Eintopf heben und in Streifen schneiden, wieder in die Brühe geben. Den Eintopf mit Salz, Pfeffer, dem Essig und Zucker abschmecken.