Küchen Götter
GU Rezepte

Rezept

Grüner Bohneneintopf

Ein Rezept von Grüner Bohneneintopf, am 11.11.2026

Zutaten

1 Bund	Suppengrün
500 g	Lammfleisch am Stück (wahlweise Rindfleisch; Brust- oder Nackenstück)
600 g	grüne Bohnen
3	große Kartoffeln
1 Bund	Petersilie
1 EL	Mehl
2	Zwiebeln
8	Pfefferkörner
	Salz
1 Bund	frisches Bohnenkraut (ersatzweise 1 EL getrocknetes)
60 g	Räucherspeck
1 EL	Schmalz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 505 kcal

Zubereitung

1. Das Suppengrün putzen und waschen, 1 Zwiebel schälen. Das Fleisch mit etwa 1,5 l Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Suppengrün, Zwiebel, Pfefferkörner und etwas Salz dazugeben. Bei schwacher Hitze 1 Std. köcheln lassen.

2. Inzwischen die Bohnen putzen, waschen und in 3-4 cm lange Stücke schneiden. Mit dem Bohnenkraut in einen weiteren Topf geben. Sobald das Fleisch weich ist, herausnehmen. Die Brühe durch ein Sieb zu den Bohnen gießen und 10 Min. bei mittlerer Hitze kochen lassen.

3. Die Kartoffeln schälen, waschen, klein würfeln und zu den Bohnen geben. Weitere 15 Min. kochen lassen, bis alles gar ist. Das Fleisch klein schneiden und dazugeben.

4. Den Speck in kleine Würfel schneiden. Die zweite Zwiebel schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blätter hacken.

5. Das Schmalz in einer Pfanne erhitzen, Speck und Zwiebel darin anbraten. Mit dem Mehl bestäuben, etwas Brühe einrühren und diese Mischung in den Eintopf geben. Kurz aufkochen lassen und die Petersilie darüber streuen.