

## Bremer bunte Finken



- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 25m
- **Zubereitungszeit:** 60m
- **Fertig in** 1:25 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '85', 'cook_time' : '60m', 'prep_time' : '25m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Traditionell, „bürgerlich“, aus alter Zeit, immer noch aktuell und beliebt

### Zutaten

- 400-500 g mager durchwachsener Schweinebauch oder „Dicke Rippe“
- 250 g weiße Bohnen (über Nacht in kaltem Wasser eingeweicht)
- 1 l Gemüsebrühe instand
- 200g grüne „Bobby Böhnchen“, geputzt
- 200 g frische Möhren in ½ cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, fein gewürfelt
- 200 g Porree in Streifen oder Ringen
- 500g geschälte Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 1 Zweig frisches Bohnenkraut, gezupft
- 1 kleines Bund gehackte Petersilie

### Zubereitungsart

## **Schritt1**

Vorgehensweise in folgenden Schritten.

## **Schritt2**

Der Ansatz:

## **Schritt3**

Die Zwiebeln glasig anschwitzen und die über Nacht eingeweichten weißen Bohnen, mit dem Einweichwasser und der Gemüsebrühe zum Kochen bringen

## **Schritt4**

Dann das Fleisch hinzu gebe, mit Salz, Pfeffer und Bohnenkraut würzen. Ca. 50 -60 min. weich kochen lassen.

## **Schritt5**

Für 10 min. die gewürfelten Kartoffeln dazu geben, dann folgen zeitversetzt die grünen Bohnen und das restliche Gemüse..

## **Schritt6**

Das Fleisch, die weißen Bohnen und die Kartoffeln müssen schön weich sein; das Gemüse nicht zerkochen, "al dente" halten, nachschmecken.

## **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

## **Schritt8**

Das Fleisch in Würfel schneiden und wieder zum Eintopf geben, nachschmecken und mit reichlich frisch gehackter Petersilie bestreut, servieren.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** aus alter zeit, eintopf, für jeden tag, preiswert, schweinebauch, traditionell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bremer-bunte-finken/>