



Ländlich bunter Bohneneintopf mit Kasseler - Nacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, rustikal und herzhaft, schnell gemacht für jeden Tag

Zutaten

- 500 g Kasseler - Nacken in 2 cm großen Würfeln
- 1 kg frische, dicke Bohnen oder 200 g T. K. dicke Bohnen
- 500 g frische Brechbohnen, gefädelt, schräg halbiert oder T. K. Bohnen
- 300 g Möhren, in Scheiben
- 600 g geschälte Kartoffeln in 1 1/2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Spalten
- 1 l Instant Gemüsebrühe
- 2 - 3 El Rapsöl
- Etwas frischen Majoran, gezupft, gehackt
- (Geht auch mit Getrocknetem)
- 2 - 3 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die dicken Bohnen von den Schoten befreien und 4 - 5 min. in Salzwasser kochen. Abgießen, kalt abspülen und aus den Hülsen drücken.

Schritt2

Die Kasselerwürfel, waschen, wieder trocken tupfen und in einem ausreichend großen Topf in heißem Rapsöl anbraten, "absteifen" lassen, zunächst heraus nehmen.

Schritt3

Die Kartoffeln, Möhren und grüne Bohnen hinein geben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

Schritt4

Die Kasselerwürfel, die dicken Bohnen und Majoran dazu geben und ca. 20 min. leise köcheln lassen.

Schritt5

Nicht zu weich werden lassen, das Gemüse sollte noch etwas "Biss" haben.

Schritt6

(Töpfe mit schwerem Boden garen in der Regel reichlich nach, darum den Topf zeitig vom Feuer nehmen und in kaltes Wasser stellen)

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Nachschmecken, wer es gern "sämig" mag mit einer rohen, geriebenen Kartoffel binden und mit frisch gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** rustikale alltagsküche für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/laendlich-bunter-bohneneintopf-mit-kasseler-nacken/>