

REZEPT DER WOCHE

Bohnen Eintopf

Zutaten für 4 Personen

500g Rindfleisch
250g Bohnen
125g Speckwürfel
1 Zwiebel
3 Kartoffeln
3 Karotten
Suppenbrühe, Salz, Majoran, Essig



Zunächst Rindfleisch und Bohnen separat kochen. Zwiebel und Speck in einem Topf rasch anbraten und mit der Brühe vom Rindfleisch aufgießen. Mit Kartoffeln aufkochen lassen. Gekochtes Rindfleisch klein schneiden und die gekochten Bohnen dazugeben. Danach mit Suppenbrühe aufgießen. Mit Salz, einem Schuss Essig und Majoran würzen.

Inhalt KW 33

Salate, Endivien, Radieschen, Porree, Jungzwiebel, Kräuter (Thymian, Rosmarin, Basilikum, Minze)

Passend zum Rezept der kommenden Woche gibt es

Tomaten

zum dazu bestellen!