

Bohnenkopf mit Rindfleisch

Eintopf

Vorbereitungszeit: 45 Minuten } 1½ Stunde
Zubereitungszeit: 45 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Rinderschulter	g	500	750
Buschbohnen	g	500	750
Bohnenkraut	EL	2 - 3	
Sellerieknolle mittelgroß	St.	¼ - ½	
Möhre je nach Größe	St.	1 - 2	
Lauchstange je nach Größe	St.	1 - 2	
Knoblauchzehen je nach Größe	St.	2 - 3	
Zwiebeln	St.	2	3
Räucherspeck	g	200	300
Rapsöl	EL	2	3
Lorbeerblätter	St.	6	9
Wacholderbeeren	St.	12	18
Nelken	St.	4	6
Pfefferkörner, schwarz	St.	16	24
Gemüsebrühe (Fond)	ml	750	1000
Schnittlauch	EL	2 - 3	
Pfeffer und Salz			
Meerrettichstange	St.	½	¾
Roggenmischbrot		~ 2 Scheiben / Person	

VORBEREITEN:

1. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
2. Bohnen von Enden befreien und dritteln.
3. Sellerie, Lauch, Möhre in kleine Würfel schneiden
4. Zwiebel klein würfeln.
5. Knoblauch in Scheibchen schneiden.
6. Räucherspeck grob würfeln.
7. Bohnenkraut abstreifen, Schnittlauch in Röllchen schneiden.
8. Brühe vorbereiten.
9. Tee-Ei mit zerdrückten Wacholderbeeren, Nelken und Pfefferkörner füllen.

ZUBEREITUNG:

1. Speck und Zwiebel in Öl anziehen lassen. Knoblauch zufügen. Fleisch zugeben und anbraten.
2. Gemüfefond und Tee-Ei zufügen, 8-10 Minuten köcheln.
3. Bohnen und Bohnenkraut zufügen, 10-15 Min. köcheln.
4. Suppengrün zufügen, 10 Minuten bissfest garen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken.
5. Bohnentopf in Suppentellern anrichten und mit Schnittlauchröllchen gfs. auch Meerrettichspänen bestreuen.

BEILAGEN: Geraspelter bzw. gespänter Meerrettich und mitteldicke Roggenbrotscheiben.