

Bohneneintopf mit Messerabdeckung

Zutaten

- 1 Zwiebel, halbiert
- 20 g Butter
- 400 breite Bohnen in Stücken
- 2 (100 g) Möhren in Scheiben
- 2 (150 g) Kartoffeln in Würfeln
- 1.000 g Wasser
- 1 TL Gewürzpaste für Gemüsebrühe
- 2 TL Salz, Pfeffer
- 1 TL Bohnenkraut getrocknet oder
- 1 Zweig frisches Bohnenkraut
- 2 Würstchen in Scheiben



Zubereitung

Zwiebel in den Mixtopf geben, 3 Sekunden / Stufe 5 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Butter zugeben und 3 Minuten / 120°C / Stufe 1 dünsten.

Messerabdeckung vorsichtig einsetzen. Bohnen, Möhren und Kartoffeln zugeben. Wasser einfüllen. Bohnenkraut und Gemüsepaste zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Alles 15 Minuten / 90°C / LL / Stufe 1 kochen.

Würstchenscheiben zugeben und nochmals 10 Minuten / 90°C / LL / Sanftstufe garen. Abschmecken und servieren.

