

## Bohnen-Eintopf mit weißen Bohnen

### Zutaten für 4 Portionen :

250 g getrocknete weiße Bohnen  
2 L Fleischbrühe  
300 g geräucherter Schweinebauch  
100 g Karotten  
100 g Lauch  
100 g Sellerie evtl. 2 Petersilienwurzeln  
1 Lorbeerblatt, angeknickt  
2 Wacholderbeeren, angequetscht  
2 EL Öl,  
200 g Zwiebeln,  
1 Knoblauchzehe,  
1 EL Paprikapulver edelsüß,  
1 EL Tomatenmark,  
Salz,  
1 Peperoni klein gehackt ( wenn Sie`s scharf mögen)



### Zubereitung :

#### Vorbereitung für Bohnen-Eintopf mit weißen Bohnen:

Die Bohnen 24 Stunden einweichen (3 Liter Wasser).

#### Zubereitung:

Das Einweichwasser von den Bohnen abgießen. Geräucherten Schweinebauch bzw. durchwachsenen Speck anbraten. Aus dem Topf nehmen. Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Karotten schälen und in Scheiben schneiden. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Sellerie und Petersilienwurzeln putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebeln und Gemüse im Öl kurz anbraten. Tomatenmark zugeben und kurz mit rösten. Die Fleischbrühe angießen, Gewürze (ohne Salz!) und Bohnen zugeben und aufkochen lassen. Bei geringer Hitze köcheln lassen.

Nach ca. 1 Stunde Garzeit (Probierprobe ob gar – kommt auf die Qualität der Bohnen an ) erst mit Salz und Paprika abschmecken.

Den geräucherten, angebratenen Schweinebauch in Stücke schneiden und dazugeben.

Den Bohnen-Eintopf mit weißen Bohnen zum Servieren mit gehackter Petersilie bestreuen, wenn Sie es scharf mögen noch mit klein gehackter Peperoni bestreuen und dazu Stangenweißbrot reichen.

Wir Kochbären garnieren den Bohneneintopf noch gerne mit geräucherten Bauernbratwürsten, die wir in den letzten Minuten auf dem Eintopf warm machen.

© WWW.KOCHBAEREN.DE