

Bürgerlicher Lamm - Bohneneintopf mit zweierlei Bohnen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 1:10 h
- **Fertig in** 1:20 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '80', 'cook_time' : '1:10 h', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : " });
```

Bürgerliche Hausmannskost, unverfälscht aus einem Topf, für jeden Tag!

Zutaten

- 600 g Lammgoulasch aus der Schulter
- 300 g grüne Gartenbohnen, geputzt, gefädelt, etwas kürzer auf gleiche Länge geschnitten.
- (Geht auch mit T. K. Bohnen)
- 60 g weiße Bohnen, über Nacht eingeweicht
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe mit Salz gerieben
- 2 - 3 Tomaten in Würfeln
- 250 g Kartoffeln in 1 cm großen Würfeln
- 1 geriebene, rohe Kartoffel für die Bindung
- 1 Stängel frisches Bohnenkraut, gezupft, gehackt
- 2 El gehackte Petersilie
- 1 El Butter
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

Zunächst die über Nacht eingeweichten weißen Bohnen im Einweichwasser weich kochen.

Schritt3

Der Ansatz:

Schritt4

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch leicht anschwitzen und das Lammgoulasch dazu geben.

Schritt5

kurz „absteifen“ lassen, salzen, pfeffern.

Schritt6

Mit Brühe oder Wasser, knapp bedeckten, aufgießen.

Schritt7

Deckel drauf und leise köcheln lassen, das Fleisch schön weich werden lassen.

Schritt8

Die Würfelkartoffeln, die vor gegarten weißen Bohnen und die vorbereiteten grünen Bohnen, sowie das Bohnenkraut dazu geben.

Schritt9

Weitere 12 - 15 min. bei geschlossenem Deckel garen.

Schritt10

Alles mit einer geriebenen Kartoffel „sämig“ binden und vor dem Servieren die Tomatenwürfel unterheben, nicht mehr weiter kochen lassen.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Mit frisch gehackter Petersilie zu Tisch geben.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** bohnen, bohneintopf, eintopf, lamm

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buengerlicher-lamm-bohneneintopf-mit-zweierlei-bohnen/>