

# 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/>