

Bunter Weißkraut - Bohneneintopf mit Bratwurstklößchen

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 5
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 1:30 h
- **Fertig in** 1:45 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '105', 'cook_time' : '1:30 h', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5', 'yield' : " });
```

Der etwas Andere Weißkraut - Bohneneintopf für jeden Tag, „schmackig und schnell“ gemacht

Zutaten

- 300 g frische, grobe Bratwurst
- 40 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 250 g weiße Bohnenkerne (Über Nacht mit Wasser bedeckt, eingeweicht)
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 80 g Möhre in kleinen Würfeln
- 80 g Knollensellerie in kleinen Würfeln
- 100 g Porrée in kleinen Würfeln
- 1 fein geschnittene Knoblauchzehe
- 600 g Weißkohl in Streifen
- 300 g Kartoffelwürfel
- 250 g feine Tiefkühlerbsen
- ¾ l Fleisch - oder Gemüsebrühe
- 4 - 5 gestoßene Kardamomkapseln, 1 getrocknete Chilischote, 2 Lorbeerblätter, Salz, Pfeffer
- ½ Bund frisch gehackte Petersilie
- 1 El Öl

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Speck in etwas Öl zunächst anbraten, die Zwiebeln mit dem Knoblauch dazu geben, ca. 1 min. schwitzen lassen. Dann folgt das Suppengemüse für weitere 2 min.

Schritt3

Die eingeweichten Bohnenkerne dazu geben, mit dem gestoßenen Kardamom, Salz und Pfeffer würzen.

Schritt4

Die Chilischote und die Lorbeerblätter, in einem Teebeutel - Laschenfilter, dazu geben, ebenso die eingeweichten, weißen Bohnen.

Schritt5

Die Fleisch - oder Gemüsebrühe aufgießen und ca. 60 - 90 min. leise, bei geschlossenem Deckel köcheln lassen.

Schritt6

Sind die Bohnen nahezu weich gekocht, zunächst für die Kartoffelwürfel für 5 - 6min. dazu geben, leise weiter köcheln.

Schritt7

Dann folgen der Weißkohl, die T. K. Erbsen und die zu kleinen Klößchen aus der Bratwurstmasse, für weitere 6 - 8 min. bei geschlossenem Deckel.

Schritt8

(So erhält man, je nach Garpunkt ein „bissfestes“, gesundes Gemüse, ohne alles zu übergaren und die gesunden Inhaltsstoffe zu zercochen)

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Den appetitlich, bunten Eintopf mit frisch gehackter Petersilie bestreut, servieren.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** bohneintopf, bratwurst, klößchen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/bunter-weisskraut-bohneintopf-mit-bratwurstkloesschen/>