Buntes Huhn

- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 1:40 h
- **Fertig in** 2:000 h

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '120', 'cook_time' : '1:40 h', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });

Der deftige Eintpopf ganz ohne Huhn, aber was für ein rustikaler Genuß.

Zutaten

- 500 g hohe Rippe oder Rinderbrust
- 500 g weiße Bohnen
- 300 g Möhren in Würfeln
- 100 g geschälter Knollensellerie in Würfeln
- 2 Stangen junger Porrèe in Würfeln
- 250g geschälte Kartoffeln in Würfeln
- 150g durchwachsener Speck gewürfelt
- 3 - 4 mittelgroße Zwiebeln in Scheiben
- 2 mittelgroße saure Äpfel
- Etwas Weinessig
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Die weißen Bohnen einen Tag vorher einweichen und mit ca. 2 l Wasser und dem Einweichwasser ansetzen, Rindfleisch dazu geben, ca. 1 1/2 Stunden weich kochen.

Schritt2

In der Zwischenzeit:

Schritt3

Die Kartoffeln, Möhren, Porrèe und Sellerie in 1x1 cm große Würfel schneiden und 20 Minuten vor Ende der Garzeit in die Brühe geben.

Schritt4

Die Speckwürfel kross auslassen, Scheibenzwiebeln dazu geben und mit Rosenpaprika stäuben, zum Eintopf geben.

Schritt5

Das Rindfleisch in 2 x 2 cm große Würfel schneiden, zur Brühe geben.

Schritt6

In den letzten Minuten gibt man die sauren Äpfel in Scheiben dazu.

Schritt7

Mit Salz, Pfeffer und ca. 2 cl Weinessig abschmecken.

Schritt8

Anrichtevorschlag:

Schritt9

Terrine oder Teller und ein rustikales Bauernbrot dazu reichen.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** althergebracht, deftig, eintopf, regional

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/buntes-huhn/