



Gold und Silber

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 55m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '55m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hier geht es nicht um edles Metall, sondern um einen Eintopf aus Norddeutschland, aus Omas Kochbuch

Zutaten

- 500 g Rinderrippe
- Etwas Suppengrün
- 250 g weiße Bohnen
- 250 g Möhren in Würfeln
- 300 g T.K. Erbsen
- 30 g weiche Butter
- 1 El Mehl
- Etwas frischer Basilikum oder glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die weißen Bohnen am Vortag in kaltem Wasser einweichen.

Schritt2

Das Rindfleisch herkömmlich mit Suppengrün, Lorbeerblatt, Salz und Pfefferkörnern ansetzen und weich kochen. Anschließend heraus nehmen, das Fleisch absuchen und in Würfel schneiden.

Schritt3

Den Rindfleischfond passieren und die Bohnen ohne das Einweichwasser dazu geben, richtig weich kochen.

Schritt4

Die Butter mit dem Mehl verrühren (Beurre Maniè) in die Suppe geben, glatt rühren. 3 - 4 min. köcheln lassen und erst dann die Möhren und die Erbsen dazu geben.

Schritt5

Weitere 5 min. mit den Fleischwürfeln garen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit frischen, gehackten Basilikumblättern oder glatter Petersilie zu Tisch geben.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** bohnen, Eintopf, Erbsen, Möhren

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/gold-und-silber/>