

Jota, ein rustikal, zünftiger Kraut-Bohneneintopf

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Ein herzhafter Bauern - Eintopf für jeden Tag, einfach und schnell gemacht

Zutaten

- 200 g Borlotto - Bohnen
- 1 ½ l Fleischbrühe
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein geschnitten
- 150 - 200 g Kartoffeln
- 1 kleiner Weißkohl, geputzt, in Streifen
- 4 El gehackte Petersilie
- 4 El Polenta Mehl
- 2 - 3 El Olivenöl
- Salz, Pfeffer, 2 Lorbeerblätter, ½ Tl Kümmel, etwas Bohnenkraut

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die Borlotto - Bohnen über Nacht mit reichlich Wasser einweichen.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Den Speck und die Zwiebeln mit dem Knoblauch in Olivenöl glasig anschwitzen und die eingeweichten Bohnen dazu geben.

Schritt4

Mit Fleischbrühe und etwas von dem Einweichwasser aufgießen. Salzen, pfeffern, Lorbeerblätter und Kümmel in einem Teebeutel - Laschenbeutel dazu geben.

Schritt5

Etwas 40 - 45 min. insgesamt köcheln lassen, nach 30 min. Kochzeit die Kartoffelwürfel dazu geben, mitkochen lassen.

Schritt6

Dann die Bohnen prüfen, ev. noch etwas weiter kochen und für die letzten 10 min. die Weißkohlstreifen hinzufügen.

Schritt7

Den Laschenbeutel entfernen und alles mit Polenta Mehl sämig binden, nachschmecken, Petersilie und noch etwas Olivenöl darüber geben..

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** für jeden tag, rustikal, zünftig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/jota-ein-rustikal-zuenftiger-kraut-bohneneintopf/>