

Kartoffel-Bohnen-Topf aus der westfälischen Landhausküche

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 30m
- **Fertig in** 50m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '50', 'cook_time' : '30m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Althergebracht, modern überarbeitet, mit dreierlei Bohnen, zünftig für jeden Tag

Zutaten

- 4 Stück westfälische Mettenden
- 800 g Kartoffeln in 1,5 cm großen Würfeln
- 1,5 l Fleisch - oder Schinkenbrühe
- (Ersatzweise Gemüse- oder Fleischbrühe Instant)
- 300 g TK - dicke Bohnenkerne
- 300 g frische oder TK - Brechbohnen
- 300 g weiße Bohnen / Konserve
- 1 große Möhre, geputzt, gewürfelt
- 6 Stiele Bohnenkraut
- 1 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gewürfelt
- 2 Zwiebeln, gewürfelt
- 40 g getrocknete Tomaten, gewürfelt
- 4 El Pflanzenöl
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst die dicken Bohnenkerne, in reichlich Salzwasser, mit 3 Stielen Bohnenkraut 5 min. kochen. Abgießen, kalt abspülen und die Kerne aus den Schalen drücken.

Schritt2

Der Ansatz:

Schritt3

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch anschwitzen, die Möhren - und Kartoffelwürfel dazu geben; Tomatenwürfel kurz mit angehen lassen.

Schritt4

Salzen, pfeffern und das restliche, gehackte Bohnenkraut zu fügen, mit der Brühe aufgießen. Die Mettenden kommen oben drauf. Ca.15 min. köcheln lassen, dann für weitere 5 - 6 min. die Brechbohnen dazu geben.

Schritt5

Die Mettenden heraus nehmen und in Scheiben schneiden.

Schritt6

Gern binde ich den Kartoffel-Bohnen-Topf "sämig " mit einer geriebenen Kartoffel oder Kartoffelpulver aus der Tüte.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Mi den Mettwurstscheiben und mit reichlich Petersilie bestreut servieren.

Rezeptart: Westfälische Rezepte **Tags:** preiswert, sättigend

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kartoffel-bohnen-topf-aus-der-westfaelischen-landhauskueche/>