



# Ländlich bunter Bohneneintopf mit Kasseler - Nacken

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Saisonal, rustikal und herzhaft, schnell gemacht für jeden Tag

## Zutaten

- 500 g Kasseler - Nacken in 2 cm großen Würfeln
- 1 kg frische, dicke Bohnen oder 200 g T. K. dicke Bohnen
- 500 g frische Brechbohnen, gefädelt, schräg halbiert oder T. K. Bohnen
- 300 g Möhren, in Scheiben
- 600 g geschälte Kartoffeln in 1 1/2 cm großen Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Spalten
- 1 l Instant Gemüsebrühe
- 2 - 3 El Rapsöl
- Etwas frischen Majoran, gezupft, gehackt
- (Geht auch mit Getrocknetem)
- 2 - 3 El gehackte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

## Zubereitungsart

### Schritt1

Die dicken Bohnen von den Schoten befreien und 4 - 5 min. in Salzwasser kochen. Abgießen, kalt abspülen und aus den Hülsen drücken.

### Schritt2

Die Kasselerwürfel, waschen, wieder trocken tupfen und in einem ausreichend großen Topf in heißem Rapsöl anbraten, "absteifen" lassen, zunächst heraus nehmen.

### **Schritt3**

Die Kartoffeln, Möhren und grüne Bohnen hinein geben, kurz anschwitzen und mit der Gemüsebrühe aufgießen.

### **Schritt4**

Die Kasselerwürfel, die dicken Bohnen und Majoran dazu geben und ca. 20 min. leise köcheln lassen.

### **Schritt5**

Nicht zu weich werden lassen, das Gemüse sollte noch etwas "Biss" haben.

### **Schritt6**

(Töpfe mit schwerem Boden garen in der Regel reichlich nach, darum den Topf zeitig vom Feuer nehmen und in kaltes Wasser stellen)

### **Schritt7**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt8**

Nachschmecken, wer es gern "sämig" mag mit einer rohen, geriebenen Kartoffel binden und mit frisch gehackter Petersilie bestreut zu Tisch geben.

**Rezeptart:** Eintöpfe **Tags:** rustikale alltagsküche für jeden tag

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/laendlich-bunter-bohneneintopf-mit-kasseler-nacken/>