

KARTOFFELEINTOPF MIT WEIßEN BOHNEN & BAUCHSPECK



Zutaten:

- 3 Hähnchenkeulen, frisch
- 2 Karotten
- 1/2 Lauch
- 1 Zwiebel
- 1 Stück Sellerie
- 6 mittelgroße Kartoffeln
- 1 Dose weiße Bohnen
- 2 Scheiben Bauchspeck, roh
- 2 Wacholderbeeren
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Eßl Pfefferkörner
- Salz & Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung:

Die Hähnchenkeulen abwaschen und in einem Topf mit heißem Wasser ca. 2 Minuten blanchieren. Herausnehmen nochmals abwaschen und den Topf mit den Hähnchenkeulen wieder aufsetzen und mit Wasser füllen. Die Karotten, den Lauch, Sellerie und die Zwiebel in große Stücke schneiden und hinzu geben. Alles zum Kochen bringen, die Gewürze hineingeben und nach dem aufkochen, die Hitze reduzieren und die Brühe ca. 1 Stunde kochen lassen. (Je länger umso besser)

Die Dose weiße Bohnen in ein Sieb geben und mit kaltem Wasser spülen, bis sich der Schleim gelöst hat. Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden. (Wer mag kann auch noch eine extra Karotte schälen und in kleine Würfel schneiden und zu den Kartoffeln legen.)

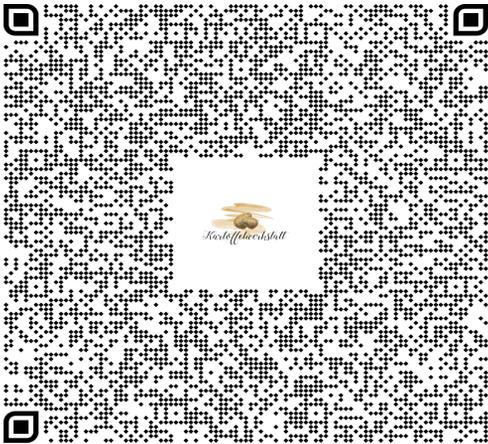
KARTOFFELEINTOPF MIT WEIßEN BOHNEN & BAUCHSPECK

Zubereitung:

Wenn die Brühe Geschmack hat, alles heraus nehmen und durch ein Sieb in einen größeren Topf gießen. Die Kartoffelstücke (ggf. die Karotte) mit dem Bauchspeck hinzugeben und kurz aufkochen. Die weißen Bohnen hineingeben und mit Salz & Pfeffer nochmal abschmecken.

Den Bauchspeck aus dem Eintopf nehmen und in kleine Würfel schneiden. Dabei das Fett möglichst entfernen und die mageren Stücke wieder zurück in den Eintopf geben.

Kurz aufkochen lassen, etwas geschnittene Petersilie hinein und fertig ist der Samstag-Schnelle-Eintopf.



Die Einkaufsliste zum einscannen auf dein Handy.