

## Bohnen-Eintopf mit Speck

### Für 6 Portionen:

|                               |                     |                          |
|-------------------------------|---------------------|--------------------------|
| 400 g weiße Bohnen            | 1 Lorbeerblatt      | 2 Zwiebeln               |
| 3 Knoblauchzehen              | 150 g Speckscheiben | 3 Möhren                 |
| $\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie | 1 Stg. Porree       | 6 Kartoffeln, mehligk.   |
| 5 EL Olivenöl                 | 1 L Gemüsebrühe     | $\frac{1}{4}$ TL Majoran |
| Pfeffer                       | 4 Sch. Bauchspeck   | 1 Bd. Petersilie (glatt) |

Die Bohnen mit reichlich kaltem Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen mit Lorbeerblatt und Einweichwasser in einen Topf geben die Bohnen sollten mit Wasser bedeckt sein und bei mittlerer Hitze in 4560 Minuten gar köcheln.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Den Vesperspeck in feine Streifen schneiden. Möhren und Sellerie schälen, abbrausen und würfeln (ca. 1 cm). Porree längs halbieren, abbrausen, quer in Streifen schneiden. Die Kartoffeln schälen, abbrausen und würfeln (ca. 2 cm).

Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Speck darin bei kleiner Hitze andünsten. Das Gemüse hinzufügen und andünsten. Bohnen mit Kochwasser hinzugießen. Dann die Kartoffeln und die Brühe hinzufügen.

Mit etwas Majoran und kräftig Pfeffer würzen. Alles aufkochen und 4560 Minuten köcheln lassen, dabei ab und zu umrühren.

Nach ca. 30 Minuten den Bauchspeck hinzugeben. Bei Bedarf Flüssigkeit angießen.

Inzwischen die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und die Blätter fein hacken. Eintopf abschmecken und mit Petersilie bestreut servieren.

NN am 19. April 2024