

# Saurer Bohnen-Eintopf

## Für vier Personen:

250 g festk. Kartoffeln	500 g saure Bohnen	500 ml Fleischbrühe
100 g fetter Speck	1 Zwiebeln	1 EL Mehl
Salz	Pfeffer	Muskat
Kräuteressig	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Becher Crème fraîche

Kartoffeln schälen und grob zerteilen. Die Bohnen klein schneiden. Wer es gerne etwas weniger säuerlich mag, spült sie vorher unter Wasser ab.

Kartoffeln, Bohnen und Brühe in einen Topf geben und zum Kochen bringen.

Kartoffeln gar kochen.

Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne anbraten. Zwiebel ebenfalls würfeln, in die Pfanne geben und andünsten. Mit Mehl bestäuben und im ausgelassenen Fett anschwitzen.

Speck und Zwiebel zu Bohnen und Kartoffeln in den Topf geben und gut einrühren. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Esslöffel Kräuteressig würzen.

Petersilie hacken und für 10 Minuten mit dem Eintopf köcheln lassen.

Crème fraîche hinzugeben und gut verrühren. Den Sauren Bohneneintopf heiß servieren.

Björn Freitag am 21. August 2020