

Weiß-Bohnen-Eintopf mit Möppkenbrot u. Apfel



Zutaten für 4 Personen:

600 g weiße Bohnen (über Nacht in kaltem Wasser einweichen)
400 g Kartoffeln
200 g durchwachsener Speck,
Liebstöckel
Brühe, 800 g Möppkenbrot
3 Äpfel, Schmalz

Zubereitung:

Zwiebeln mit Butter anschwitzen. Weiße Bohnen, Kartoffelwürfel, Speck und Liebstöckel dazugeben. Mit Brühe angießen und köcheln lassen, bis die Bohnen bissfest sind. Möppkenbrot in dünne Stücke schneiden, zusammen mit Apfelspalten in Schmalz anbraten, dabei mehrmals wenden. Zu dem Eintopf servieren.

Rezepte: Bernd Borgmeier, Fotos: Harald Hübl, gettyimages