

Schnippelbohneintopf



Zutaten für 4 Personen:

750 g Rindfleisch
500 g grüne Bohnen
800 g Kartoffeln
2 Zwiebeln
Butter
1 Zweig Bohnenkraut
Salz und Branntweinessig
Wasser

Zubereitung:

In einem großen Suppentopf das Rindfleisch in etwa 2 Litern Salzwasser bei mittlerer Temperatur 45 Minuten kochen. Die Bohnen waschen und in schräge Stücke schneiden (schnippeln). Die Kartoffeln würfeln.

Zunächst die Kartoffeln mit in den Topf geben und etwa 10 bis 15 Minuten kochen, dann die Bohnen zugeben. Nicht umrühren. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Zwiebeln fein würfeln und darin anrösten, anschließend mit dem Bohnenkraut auf die Bohnen geben. Den Eintopf weiter kochen lassen.

Das Fleisch aus dem Topf nehmen und klein schneiden. Den Eintopf mit Salz und wenig Essig abschmecken, alles gut verrühren. Das Rindfleisch wieder hinzugeben und servieren.

Tipp: Dazu Pfannkuchen und eingemachte Birnen servieren.

Rezept: Elisabeth Stratmann, Foto: gettyimages