

Kochen mit Klaus

Bohnentopf mit Wurst

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 750 g Kartoffeln, 200 g ger. Bauchspeck, 300 g Cabanossi, Pfeffer,
- Salz, 2 Zwiebeln, 3 Knobizehen, 1 Glas große weiße Bohnen,
- Paprikapulver, 3 EL Tomatenmark, 100 ml Weißwein, 300 ml Brühe,
- 1 P. Fix f. Paprika-Gulasch Zigeuner Art, 1 EL Bratensaft, Petersilie

Zubereitung:

1. Speck grob würfeln. Cabanossi in Scheiben schneiden. 1 Zwiebel u. Knoblauch fein würfeln. Übrige Zwiebel achteln. Kartoffeln schälen, grob würfeln, 15 Min. in Salzwasser garen, abgießen.



2. Speck knusprig auslassen, Zwiebeln u. Knoblauch mitbraten, Tomatenmark einrühren, mitbraten, mit Brühe, 200 ml Wasser u. Wein ablöschen. Bratensaft u. Fix einrühren, aufkochen. Bohnen abgießen u. zugeben. Salzen u. pfeffern. Bei mittlerer Hitze unter Rühren ca. 20 Min. köcheln lassen.



3. Kartoffeln mit Wurst zugeben u. erwärmen. Evtl. mit etwas Milch verlängern. Mit Salz, Pfeffer u. Paprikapulver abschmecken. Petersilie unterheben.



Tipp des Chaoten: Herzhaft würzig u. lecker!

