

# Hier und heute



## **Rheinischer Schnippelbohneintopf**

Julia Floß macht einen herzhaften, rheinischen Schnippelbohneintopf mit Mettwurstchen – perfekt für kalte Tage.

### **Rezept**

#### **Rheinischer Schnippelbohneintopf**

von Julia Floß für vier Portionen

### **Zutaten**

- 4 Mettwurstchen
- 2 Zwiebeln
- 2-3 Möhren
- 4 Kartoffeln
- 1 EL Butter (alternativ Margarine)
- 1 Beutel (550 g) Schneidebohnen (in Milchsäure vergoren)
- 400 ml Brühe
- 4 Stiele frisches Bohnenkraut (alternativ 1-2 EL getrocknetes Bohnenkraut)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

### **Zubereitung**

Mettwürste in 500 ml kochendes Wasser geben und 15 Minuten bei schwacher Hitze köcheln lassen.

Zwiebeln schälen und fein würfeln. Möhren und Kartoffeln schälen. Die Möhren in Scheiben und Kartoffeln in Würfel schneiden. Mettwurstchen aus der Flüssigkeit nehmen und beiseitestellen.

Butter in einem großen Topf zerlassen. Zwiebeln darin anbraten. Möhren und Kartoffelwürfel dazugeben. Die Schneidebohnen kurz abspülen und zusammen mit Brühe, Bohnenkraut und dem Sud von den Mettwurstchen hinzufügen. Alles aufkochen und den Eintopf zugedeckt bei mittlerer Hitze 20 Minuten garen.

Mettwürstchen fünf Minuten vor Ende der Garzeit in den Eintopf geben und erhitzen.

Schnippelbohneintopf mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.