

Erdäpfel-Bohnengulasch mit Bohnenkraut



(c) Margit Gietler/nmg-design

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g verschiedene gekochte Bohnen
500 g Erdäpfel
200 g Zwiebel
60 g Frühstücksspeck
4 EL Öl
15 g Paprikapulver, edelsüß
1 Knoblauchzehe
0,3 l Suppe
1 Spritzer Essig
1 Lorbeerblatt
Salz, Pfeffer
Bohnenkraut

ZUBEREITUNG DES ERDÄPFEL-BOHNENGULASCH

Speck und Zwiebel fein schneiden, Öl erhitzen, Speck anrösten, Zwiebel begeben, ebenfalls goldbraun anrösten. Paprika einstreuen, kurz durchrühren und sofort mit Essig ablöschen, mit Suppe auffüllen, Lorbeer und gehackten Knoblauch begeben, danach die in Würfel geschnittenen Erdäpfel mitdünsten. Kurz vor dem Fertigwerden die gekochten Bohnen und frisches geschnittenes Bohnenkraut begeben.

Sollten Sie eine molligere Konsistenz wünschen, können Sie das Gulasch mit Maizena binden.

Wir wünschen
guten Appetit!

