



Rezept

Apfel-Bohnen-Speck-Topf mit Brätbällchen

Zutaten:

- 250 g Kartoffeln
- 100 g durchwachsener Speck
- 1 EL Speiseöl
- 1 Zwiebel
- 1 TL Tomatenmark
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Kümmel
- Zimt
- 100 ml Apfelsaft
- 700 ml Gemüsebrühe
- 350 g Buschbohnen
- 2 kleine süßsaure Äpfel (z. B. Elstar)
- 200 g Bratwurst (fein, ungebrüht)
- 250 g weiße Bohnen (a. d. Glas)
- 1 Bund Bohnenkraut oder Thymian
- 150 g Crème fraîche

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, in grobe Würfel schneiden. Speck fein würfeln, in einem Topf im erhitzten Öl auslassen. Zwiebel schälen, würfeln, mitandünsten, Kartoffeln zugeben, kurz mitanbraten. Tomatenmark unterrühren. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zimt würzen. Mit Saft und Brühe ablöschen, aufkochen, ca. 10 Min. köcheln lassen.

Buschbohnen putzen, waschen, halbieren, Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Beides mit Bohnenkraut in den Topf geben, ca. 8 Min. weiterkochen. Weiße Bohnen abspülen, abtropfen lassen, zugeben. Bratwurstbrät in kleinen Bällchen aus der Pelle drücken, im Topf ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Crème fraîche mit Pfeffer verrühren, zum Eintopf reichen.