



grüne Bohnen Eintopf mit Fleischklößchen

grüne Bohnen Eintopf mit Fleischklößchen

400 g grüne Bohnen

1 Dose Menzi Fleischklößchen

2 mittelgroße Kartoffeln

1 kleine Zwiebel

2 Möhren

1 Knoblauchzehe (optional)

750 ml Jürgen Langbein Rinder-Fond

1 Esslöffel Öl oder Butter

1 Lorbeerblatt

1 Teelöffel Bohnenkraut

Salz und schwarzer Pfeffer

1 Prise(n) Muskat

2 Esslöffel Sahne oder Creme fraîche (optional)

grüne Bohnen Eintopf mit Fleischklößchen

1.

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Personen

Bohnen putzen, Enden abschneiden und in mundgerechte Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel (und Knoblauch) fein hacken. Möhren schälen und in Scheiben schneiden.

Öl/Butter in einem Topf erhitzen. Zwiebel (und Knoblauch) glasig dünsten. Kartoffeln und Möhren zugeben und kurz mitdünsten.

Mit Fond aufgießen. Lorbeerblatt und Bohnenkraut hinzufügen. Ca. 10–12 min. köcheln lassen, bis Kartoffeln und Möhren fast gar sind.

Grüne Bohnen in den Topf geben. Weiter 5-7 min. köcheln lassen. Fleischklößchen in den Topf geben. Weitere 5 min. sanft ziehen lassen (nicht stark kochen).

Lorbeerblatt entfernen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Optional Sahne oder Crème fraîche unterrühren.