

Gemüse Eintopf mit Mandilin-Bohnen

855

Typ: Suppe

Quelle: WG

Bemerkungen: Lieder habe ich bis heute noch nicht herausbekommen, wie Mandilin-Bohnen auf deutsch heißen. Wir haben sie in Asturien gekauft. Im Internet gibt es sie bei El Corte Inglés.

Zum Kochen empfehle ich einen Dampfkochtopf. Die Bohnen und das Gemüse brauchen dann 10 min zum Garen; anderenfalls 60 min.

Zutaten 250 g Mandilin-Bohnen
150 g Dörrfleisch
1 große Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
1 Stange Lauch
Sellerie (Knolle oder Stange)
3 Karotten, mittelgroß
1 große Kartoffel
1 rote Paprika
½ TL schwarzer Pfeffer
1 TL gem. Kreuzkümmel
1 TL gem. süßes Paprikapulver
2 EL Tomatenmark
1 Schuss trockener Riesling (Option)
1½ L Brühe
4 Chorizo oder geräucherte Bratwürste (Option)

Rezept: Mandilin-Bohnen mindestens über Nacht einweichen. Nachher das Einweichwasser wegschütten.

Dörrfleisch in Würfelchen schneiden. Zwiebel und Knoblauch in feine Würfel schneiden. Lauch in halbe, dünne Ringe schneiden. Sellerie, Karotten, Kartoffel und rote Paprika würfeln.

Dörrfleisch im Topf anbraten, Zwiebeln und Knoblauch darin dünsten. Alles Gemüse (außer Paprika) hinzufügen und andünsten. Gewürze hinzufügen und 1 min dünsten. Tomatenmark hinzufügen und anbraten.

Mit Riesling ablöschen und mit Brühe auffüllen. Im Dampfkochtopf 10 min kochen (Stufe 2) oder 60 min im normalen Topf kochen.

Nach Ende der Garzeit Paprikawürfel und bei Bedarf Würste hinzufügen und ca. 1 min kochen. Würste herausnehmen, in Scheiben schneiden und wieder in die Suppe geben.