

KartoffelBohnenEintopf

Zutaten

Menge	Einheit	Zutat	Detail
2.4	Laib	Brot	
12.0	Gramm	Chili	
72.0	Gramm	Gemüsebrühe	
4800.0	Gramm	Kartoffel	festkochend
1440.0	Gramm	Kidneybohnen	Abtropfgewicht
2400.0	Gramm	passierte Tomaten	
12.0	Gramm	Pfeffer	
12.0	Gramm	Salz	
960.0	Gramm	Schmand	
108.0	Gramm	Tomatenmark	
1200.0	mL	Wasser	
2016.0	Gramm	weiße Bohnen	
9.6	Stück	Zwiebel	

Zubereitung

1. Zwiebeln fein würfeln, Kartoffeln schälen und klein würfeln, Bohnen abgießen
2. Zwiebeln anschwitzen, Kartoffeln auch kurz mit anschwitzen, dabei gern auch schon Tomatenmark mit anrösten
3. Jetzt kippt man die passierten Tomaten rein und füllt das Ganze mit Gemüsebrühe auf, bis die Kartoffeln alle bedeckt sind
4. Deckel drauf, aufkochen lassen. Wenn die Kartoffeln fast gar sind können die Bohnen rein, dass die heiß werden bis die Kartoffeln gar sind.
5. Ganz zum Schluss, wenn der Topf schon vom Feuer runter ist, noch etwas Schmand rein
6. Würzen

KartoffelBohnenEintopf

Anmerkungen für nächste Planung