

# KartoffelBohnenEintopf

## Zutaten

Menge	Einheit	Zutat	Detail
2.5	Laib	Brot	
12.5	Gramm	Chili	
75.0	Gramm	Gemüsebrühe	
5000.0	Gramm	Kartoffel	festkochend
1500.0	Gramm	Kidneybohnen	Abtropfgewicht
2500.0	Gramm	passierte Tomaten	
12.5	Gramm	Pfeffer	
12.5	Gramm	Salz	
1000.0	Gramm	Schmand	
112.5	Gramm	Tomatenmark	
1250.0	mL	Wasser	
2100.0	Gramm	weiße Bohnen	
10.0	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