

Grüne Bohnen Eintopf mit Kassler

Zutaten für 6 Portionen:

- 1 kg Kasslerkamm
- 1 kg grüne Bohnen
- 500 g Kartoffeln
- 1 EL [Gemüsebrühpulver](#)
- 50 g Butter
- 3 EL Weizenmehl
- Bohnenkraut
- Salz



Arbeitszeit:	ca. 20 Minuten
Kochzeit/Backzeit:	ca. 90 Minuten
Gesamtzeit aktiv:	ca. 110 Minuten

Zubereitung:

1. Gib das Kassler mit 2 Liter Wasser und einem Teelöffel Salz in einen großen Topf und lass es leicht für 1-2 Stunden köcheln. Die genaue Garzeit richtet sich nach der Größe deines Stückes, danach wie stark das Fleisch geräuchert ist und danach, wie weich du das Fleisch gerne haben möchtest.
2. Schäle in der Zwischenzeit die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel.
3. Wasche die Bohnen und schnippel sie klein.
4. Nimm das fertig gekochte Kassler aus der Brühe und stelle es beiseite.
5. Gib die geschnippelten grünen Bohnen samt Bohnenkraut, Gemüsebrühpulver und die Kartoffelwürfel hinein und koche sie in der Fleischbrühe für 20 Minuten.
6. Schneide währenddessen das Kassler in kleine Stücke und gib es anschließend zu den Bohnen und Kartoffelwürfeln.
7. Nun kommt das Wichtigste nach Omas Art: die Einbrenne Gib dafür die Butter in eine kleine Pfanne und lasse sie schmelzen. Röste das Mehl darin unter beständigem Rühren an, bis es richtig dunkelbraun ist. Gib die Einbrenne dann in den Bohneneintopf und rühre sie vorsichtig unter.
8. Schmecke den Bohneneintopf zum Schluss mit Salz und Pfeffer ab und entferne vor dem Servieren das Bohnenkraut.



Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).