

One Pot Bohnen-Eintopf mit Spinat und Salsiccia

Zutaten für 4 Personen:

500 g getrocknete weiße Bohnen
 2 Zwiebeln
 4 Knoblauchzehen
 4 Salsiccia-Würstchen (à ca. 85 g)
 60 g BUTARIS Butterschmalz
 200 ml trockener Weißwein
 ca. 1,5 l Fleischbrühe
 2 Lorbeerblätter
 3 Wacholderbeeren
 5 Stiele Thymian
 3 Stiele Salbei
 2 Stiele Rosmarin
 200 g grüne Bohnen
 100 g getrocknete Tomaten in Öl
 125 g Baby-Blattspinat
 Salz
 Pfeffer
 Saft von 1/2 Zitrone
 1 TL Chiliflocken
 8 Scheiben Baguettebrot
 Küchengarn



Zubereitung:

1. Am Vortag weiße Bohnen in reichlich kaltem Wasser einweichen und zugedeckt kalt stellen.
2. Am Folgetag Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Salsiccia leicht diagonal in Scheiben schneiden. Bohnen auf ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. 40 g BUTARIS Butterschmalz in einem Bräter erhitzen. Salsiccia darin ca. 4 Minuten kräftig anbraten, herausnehmen. Bräter zurück auf den Herd stellen. Bratfett erhitzen. Zwiebeln und Hälfte Knoblauch darin ca. 2 Minuten andünsten. Bohnen zufügen, weitere ca. 3 Minuten dünsten. Mit Wein und Brühe ablöschen und erhitzen. Lorbeer und Wacholder zufügen und zugedeckt ca. 1 Stunde garen. Evtl. zwischendurch noch etwas Brühe zugießen
3. In der Zwischenzeit Kräuter waschen und trocken schütteln. 2 Thymianstiele in kleine Stücke zupfen. Übrigen Kräuter mit etwas Küchengarn zu einem Sträußchen binden. Grüne Bohnen putzen, waschen und quer halbieren. Tomaten abtropfen lassen, in Streifen schneiden. Spinat verlesen, waschen und abtropfen lassen.
4. Ca. 15 Minuten vor Ende der Garzeit grüne Bohnen, Kräutersträußchen und Tomaten zugeben. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit gebratene Salsiccia zu den weißen Bohnen geben. Mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft und Chiliflocken abschmecken.



5. Restliches BUTARIS schmelzen. In einer Schüssel flüssiges BUTARIS und restlichen Knoblauch verrühren. Baguettescheiben beidseitig mit der BUTARIS -Knoblauch-Mischung einstreichen. Unter dem heißen Backofengrill (ca. 260 ° C) von beiden Seiten goldbraun rösten.
6. Kräutersträußchen, Lorbeer und Wacholder aus dem Eintopf entfernen. Spinat zufügen und zusammenfallen lassen. Mit übrigem Thymian garnieren. Knoblauchbaguette dazureichen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden. Wartezeit ca. 12 Stunden.

Nährwerte pro Stück:

Fett	47 g
Kohlenhydrate	60 g
Eiweiß	47 g
Brennwert	930 kcal / 3.900 kJ

Abdruck honorarfrei/ Abdruck nur mit Nennung von BUTARIS Butterschmalz in der Zutatenliste/ Belege erbeten

Bildnachweis: © BUTARIS