

# Bayrischer Bohneneintopf

von Anna Rosenberger,  
Gönnerin des Fremdenverkehrsvereins



375 g	Hammelfleisch
1	Zwiebel
50 g	Schweineschmalz
1/4 - 1/2 l	Wasser
500 g	Bohnen
250 g	Tomaten
2	rote Paprikaschoten
	Salz
1 EL	Stärkemehl
1/10 l	saurer Rahm
1 TL	Maggiwürze

Das Fleisch in Würfel schneiden, die Zwiebel ebenfalls. Beides in heißem Schweineschmalz anbraten, heißes Wasser zugießen und bei geringer Hitze 30 Minuten kochen.

Die Bohnen vorbereiten, die Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden. Das Gemüse zum Fleisch geben, salzen und zugedeckt 40 Minuten fertig garen.

Den Eintopf mit Mondamin und Rahm binden. Zuletzt die Maggiwürze zugeben und abschmecken.

Dazu gibt es rohe Kartoffelknödel.

Der Bohneneintopf ist von mir erfunden. Ich habe ihn schon öfters gekocht und er schmeckt uns immer wieder sehr gut.