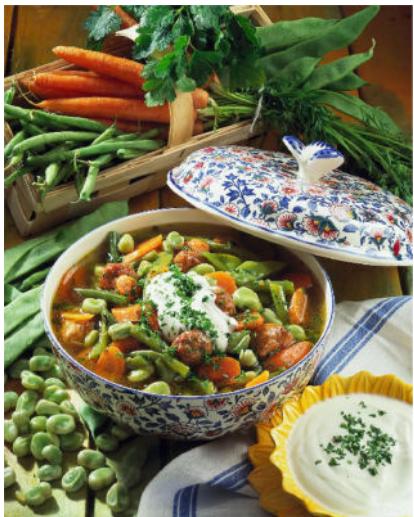


# Bunter Bohneneintopf



275 g	Möhren
375 g	Brechbohnen
375 g	Schneidebohnen
500 g	Bohnen
1	Bohnenkraut
1 l	Gemüsebrühe (instant)
	Salz
	Pfeffer
2 (ca. 200 g)	Bratwürste
2 EL	Öl
½ Bund	Petersilie
nach Belieben	saure Sahne

## Zubereitung

- 1 Möhren putzen, waschen, schälen und in Scheiben schneiden. Brech- und Schneidebohnen putzen, waschen, Brechbohnen halbieren und Schneidebohnen in Stücke schneiden. Dicke Bohnen aus der Schale lösen und waschen.
- 2 Bohnenkraut waschen, trocken tupfen und grob hacken. Gemüse und Bohnenkraut in kochender Brühe 15 bis 20 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. In der Zwischenzeit Brätmasse als Klößchen aus der Pelle drücken.
- 3 Öl in einer Pfanne erhitzen und die Brätklößchen darin unter Wenden vier Minuten braten. Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Brätbällchen in den Eintopf geben und nach Belieben mit Petersilie bestreut servieren.
- 4 Nach Belieben einen Klecks saure Sahne auf den Eintopf geben.