

Deftiger Bohnen-Wurst-Topf



1 Bund	Suppengrün
1	Knoblauchzehe
2 EL	Öl
4	grobe Bratwürste
200 ml	Gemüsebrühe
1 Dose (425 ml)	stückige Tomaten
1 Dose (425 ml)	Baked Beans
	Salz, Pfeffer
100 g	Schmand
½ Bund	Schnittlauch

Zubereitung

- 1 Suppengrün putzen beziehungsweise schälen, waschen und klein schneiden. Knoblauch schälen und in Scheiben schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen. Bratwürste darin unter Wenden 3–4 Minuten goldbraun braten. Bratwürste herausnehmen.
- 2 Suppengrün im heißen Bratfett ca. 5 Minuten unter Rühren anbraten. Knoblauch zufügen. Mit Brühe, Tomaten und Baked Beans ablöschen und aufkochen. Würste zugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen. Bohnen-Topf zugedeckt ca. 15 Minuten garen.
- 3 Schmand glatt rühren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch waschen und in feine Ringe schneiden. Eintopf nochmals abschmecken und in Schüsseln anrichten. Schmand als Klecks auf den Eintopf geben. Mit Schnittlauch bestreuen. Dazu schmeckt Baguette.