

Weißer-Bohnen-Eintopf wie bei Oma



Zutaten für 5 Portionen:

- 1 Dose weiße Bohnen (800 g)
- 400 g Kartoffeln
- 100 g Schinkenwürfel
- 5 [Wiener Würstchen](#)
- Suppengrün (1 Bund - besteht aus 1 Möhre, etwas Sellerie, Lauch und Petersilie)
- 1 Zwiebel
- 1 EL Butter
- 1 Liter Wasser
- 1 TL Majoran
- 1 [Lorbeerblatt](#)
- Salz
- Pfeffer

Arbeitszeit: ca. 15 Minuten

Kochzeit/Backzeit: ca. 40 Minuten

Gesamtzeit aktiv: ca. 55 Minuten

Zubereitung:

1. Schäle das Gemüse und schneide es in Würfel. Schneide die Wiener Würstchen in Scheiben.
2. Erhitze die Butter in einem großen Topf und brate die Zwiebel- und Schinkenwürfel

braun an. Gib dann die Kartoffelwürfel dazu und dünste sie für 5 Minuten mit.

3. Füge dann die kleingeschnittene Möhre, die Selleriewürfel, den Lauch und die weißen Bohnen hinzu. Gieße das Wasser an.
4. Würze den Weiße-Bohnen-Eintopf mit Salz, Pfeffer und Majoran. Gib ein Lorbeerblatt dazu. Koche die Suppe 20 Minuten.
5. Rühre dann die Wiener unter und lass die Suppe erneut für 10 Minuten köcheln.
6. Serviere den Weiße Bohneneintopf mit der gehackten Petersilie von deinem Suppengrün.

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

