

## 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



<b>Arbeitszeit:</b>	ca. 15 Minuten
<b>Kochzeit/Backzeit:</b>	ca. 40 Minuten
<b>Gesamtzeit aktiv:</b>	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 Weißer-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://familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

