



Rezept von **poberlag**
am 31.03.2011

"Im Herbst und Winter einfach grossartig"

Blindhühnchen lippisch

Menüart: **Hauptspeise**
Herkunft: **Deutschland**
Anlass: **Party**
Zubereitungsart: **Kochen**

Schwierigkeitsgrad: **gelingt leicht**
Zeitaufwand: **bis 60 Min.**
Stichworte: **Blindhühnchen aus Lippe**

Zutaten für 4 Portionen

für den Eintopf

1 kg Kartoffeln
750 gr geschnittene grüne Bohnen
250 gr weiße Bohnen
500 gr gewürfelte Möhren
300 gr durchwachsener Speck
Pfeffer Salz

Zubereitung

Weisse Bohnen über Nacht einweichen. Bohnen mit dem Einweichwasser und dem Speck ca. 45 Minuten kochen. Speck herausnehmen, Möhren und grüne Bohnen zugeben und kochen. Sobald das Gemüse gar ist die Kartoffeln zufügen köcheln bis auch die Kartoffeln gar sind mit Salz und Pfeffer abschmecken Speck wieder zufügen. Anrichten!

Wie hat's geschmeckt?

Bewerten Sie das Rezept
anschließend auf
<http://www.rezeptwiese.de>
und/oder schreiben
Sie einen Kommentar!