Bohneneintopf

Kuru Fasulye

Bean Stew

Zutaten

250 g	Weiße Bohnen
4 EL	Speiseöl
300 ml	Wasser
1 EL	Tomatenmark
1 TL	Paprikapulver
0,5	Petersilie
1	Zwiebel
Prise	Salz
Prise	Pfeffer
200 g	Fleisch (optional)

4 Portionen

2 Stunden

Zubereitungsschritte

1. Zur Vorbereitung der weißen Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Zwiebel schälen, schneiden und in einem Topf in Öl goldbraun anbraten. Tomatenmark und Paprikapulver hinzufügen. Anschließend die eingeweichten Bohnen ergänzen und gut verrühren. Nach Belieben kann Fleisch beigemischt werden.

2. Im nächsten Schritt Wasser hinzugeben. Dann mit Salz und Pfeffer würzen, Deckel schließen und für 1,5 Stunden bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Dieser Vorgang kann durch die Nutzung eines Schnellkochtopfes beschleunigt werden.

3. Zum Servieren den Eintopf in eine Schale geben und mit Petersilie dekorieren. Eine beliebte Beilage zum Bohneneintopf ist Reis.