Gewürfelter Schweinsbraten im herzhaften Eintopf

Schweizer Fleisch
Meine Wahl.

Gesamtzeit: 35 min
Aktivzeit: 35 min
Einfach



Zutaten

für 4 Personen

300 g	Braten vom Schweizer Schwein vom Vortag (z.B. Nierstück oder Schulter)
100 g	Bratspeck vom Schweizer Schwein
1	Zwiebel
1 Stange	Lauch
4 Stangen	Staudensellerie
400 g	Kartoffeln
1 Dose	weisse Bohnen, abgetropft ca. 240 g
2 EL	HO-Sonnenblumenöl oder HOLL-Rapsöl
1.2 l	Kalbsbouillon
2 Scheiben	Ruchbrot
	Peterli
	Pfefferminze
	Salz
	Pfeffer aus der Mühle

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

480	kcal
34 g	Eiweiss
36 g	Kohlenhydrate
20 g	Fett

enthält Gluten
Laktosefrei

Tipp

Kein Schweinsbraten u?brig? Kein Problem, in diesen Eintopf passt fast jedes Stu?ck Fleisch, das sich in Wu?rfel schneiden lässt.

Zubereitung

1. Zwiebel schälen und fein würfeln. Lauch und Sellerie putzen und klein schneiden. Kartoffeln putzen, schälen und würfeln. Bohnen abspülen. Schweinsbraten in kleine Würfel schneiden.

2. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln darin andünsten. Vorbereitetes Gemüse zugeben und glasig dünsten. Bouillon und Schweinsbratenwürfel zugeben und alles bei milder Hitze 12–15 Minuten kochen lassen.

3. Speck in breite Streifen schneiden und in einer Pfanne ohne Fett knusprig braten, herausnehmen und beiseitestellen. Brot grob würfeln und in dem Bratfett goldgelb rösten. Peterli und Pfefferminze grob hacken, Mengen dabei nach eigenen Vorlieben wählen.

4 Eintopf mit Salz und Pfeffer würzen, Speck zugeben und mit Brotwürfeln und den Kräutern servieren.