



Gewürfelter Schweinsbraten im herzhaften Eintopf



Der feine Unterschied.

 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.



Der feine Unterschied.

4

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