

# Brottöpferl „Terrinette“ mit deftigem Bohneneintopf



**EDNA**

Tiefkühlbackwaren · Bakery Products  
Produits boulangers · Prodotti da forno

## Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Stück Brottöpferl "Terrinette" (Art. 670)
- 1000 g Suppenfleisch (Rind)
- 400 g Kartoffeln
- 150 g Suppengrün
- 100 g Zwiebelwürfel
- 200 g Speckwürfel
- 1000 g Bohnen (TK oder frisch)
- 2000 ml Gemüsebrühe
- Bohnenkraut, Salz & Pfeffer

## Zubereitung:

Das Suppenfleisch in einem größeren Topf mit der Gemüsebrühe und etwas Salz ca. 1 Stunde köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Kartoffeln und das Suppengemüse in Würfel schneiden. Später das Fleisch aus dem Topf nehmen, vom Knochen ablösen und ebenfalls würfeln. Die Kartoffel-, Zwiebel- und Speckwürfel, sowie das Suppengemüse und die Fleischwürfel in einer Pfanne etwas anschwitzen.

Anschließend alles zur Brühe hinzufügen. Die grünen Bohnen dazugeben, mit Bohnenkraut, Pfeffer und Salz abschmecken und ca. 25 Minuten fertig köcheln lassen.

Der Eintopf sollte jetzt eine leicht sämige Konsistenz haben, somit kann das Brottöpferl anschließend angerichtet und serviert wird.

## Tipp:

Eintöpfe sollten in der Regel einen Tag vorher gekocht werden. Dadurch können sie besser durchziehen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

[www.edna.de/rezepte](http://www.edna.de/rezepte)

[www.edna.at/rezepte](http://www.edna.at/rezepte)

© EDNA International GmbH