

LAMMEINTOPF
mit weißen Bohnen

ZUBEREITUNG . Die weißen Bohnen mindestens 6 Stunden – am besten über Nacht – einweichen.

Das Lammfleisch in größere Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die eingeweichten weißen Bohnen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die Butter in einem großen Topf erhitzen, den Speck darin ausbraten. Lammfleisch und Zwiebeln zum Speck geben, rundum braun anbraten. Die weißen Bohnen und das geputzte Suppengemüse – nicht zerkleinern – zum Fleisch geben; mit Basilikum würzen, die Fleischbrühe zugießen. Zugedeckt bei kleiner Hitze 1 Stunde köcheln lassen.

In dieser Zeit die grünen Bohnen putzen, waschen, entfädeln und – falls sie zu lang sind – in mundgerechte Stücke schneiden. Die Bohnen und das gehackte Bohnenkraut ebenfalls zum Eintopf geben. Alles noch weitere 45 Min. kochen lassen. Dann das Suppengemüse herausnehmen. Etwa 8 El weiße Bohnen aus dem Topf nehmen und zusammen mit der Sahne pürieren. Den Eintopf damit binden und anschließend kräftig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Dill waschen, hacken und über den Eintopf streuen.

ZUTATEN für 4 Personen . 800 g Lamm . Keule oder Schulter . 500 g Bohnen weiß / getrocknet . 750 g grüne Bohnen . frisch . 250 g Speck . gewürfelt
3 Zwiebeln . 1 Bd Bohnenkraut . 1 Bd Suppengemüse . 3 Bd Dill . 25 g Butter
500 g Sahne . 1,4 l Fleischbrühe . Salz aus der Mühle . Pfeffer aus der Mühle

