Nah&Frisch



Marianne Spörk | Professional

Ritschert

Hauptspeise | Eintopf | Hausmannskost | Österreichisch | Winter

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●●○○

Das Fleisch mit 4 Zweigen Petersilie und den Gewürzen in einem Topf mit heißem Wasser ca. 2,5 Stunde kochen. Nach der Hälfte der Kochzeit die Bohnen dazugeben. Die geschälte und klein geschnittene Zwiebel in einem Topf mit dem Schmalz glasig rösten. Mit dem Selchwasser aufgießen und die Rollgerste und die klein geschnittenen Karotten zugeben und weich dünsten.

Wenn das Fleisch und die Bohnen weich sind die Haxe in kleine Stück schneiden und mit der Rollgerste und den Karotten mischen und gegebenenfalls noch einmal nachwürzen.

Den Eintopf mit Petersilie garnieren und servieren.

Zutaten

- 1 Stelze geräuchert
- Knoblauchzehe
- Lorbeerblatt
- 1 Bund Petersilie
- 120 g Bohnen (über Nacht eingeweicht)
- 1 Zwiebel
- 150 g Karotten
- 120 g Rollgerste (über Nacht eingeweicht)
- 1 Prise Salz und Pfeffer
- 10 g Schweineschmalz