

Heiß vom Herd: Herzhafter Eintopf mit Bohnen und Würstchen



Wenn es draußen kalt wird ...

Bei Schmuddelwetter helfen Eintöpfe die Stimmung zu heben und den Körper zu wärmen. Unser heutiger Eintopf hat von allem etwas dabei. Neben Kartoffeln geben saftige Bohnen und feine Linsen die notwendige Energie und sättigende Stärke. Mit ein paar würzigen Würstchen wird es ein kleines Festmahl, besonders bei dem Wetter. Wer möchte, verpasst dem Gericht noch eine asiatische Note mit der Gewürzmischung Garam Masala. Das wärmt noch mehr.

Deswegen hier die Rezeptur für **"Eintopf mit Kartoffeln, Bohnen, Linsen und Würstchen"**:

Zutaten

Für 4 Personen:

- 300 g Kartoffeln (vorwiegend festkochend)
- 300 g Bohnen (aus der Dose)
- 70 g Linsen (über Nacht einweichen, dann sind diese schneller gar)
- 500 ml Gemüse- oder Fleischbrühe
- 250 ml passierte Tomaten
- 2 EL Öl
- 2 Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 EL Tomatenmark
- 2 Paprika, rot
- 8 Saiten-Würstchen oder Debrecziner
- 1 EL Majoran
- 1 Lorbeerblatt
- 200 g ml Schmand oder Sahne
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver
- Wer möchte: 2 EL Garam Masala
- Frischer Schnittlauch

Zubereitung

Die Linsen mindestens 4 Stunden einweichen (besser über Nacht).

Die Kartoffeln schälen und würfeln.

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Die Paprika entkernen und in Würfel schneiden.

In einem Topf die Zwiebeln, Knoblauch, Kartoffeln und Paprika mit Öl 2 Minuten rührend braten. Das Tomatenmark dazugeben und anrösten.

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Garam Masala würzen. Mit der Brühe und passierten Tomaten ablöschen. Eingeweichte Linsen abseihen und mit Lorbeerblatt und Majoran in den Topf geben.

Alles ca. 30 Minuten im geschlossenen Topf köcheln lassen, bis die Kartoffeln weich sind. Würstchen in Scheiben schneiden und mit dem Schmand und den Bohnen zugeben und 5 Minuten sanft köcheln.

Nochmals abschmecken.

Vor dem Servieren mit Schnittlauch bestreuen.

Tipp: Dazu schmeckt ein kräftiges Bauernbrot