

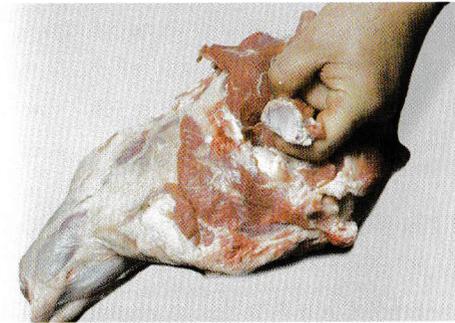
Hammelbohneintopf**Materialanforderung für 6 Portionen**

- 1.200 g Hammelschulter, ohne Knochen
- 300 g Zwiebeln
- 60 g Fett
- 700 g grüne Bohnen
- 700 g Kartoffeln ohne Schale
- 0,7 l Fleischbrühe

Gewürze: Salz, weißer Pfeffer, Bohnenkraut, Knoblauch, Petersilie

Arbeitsweise

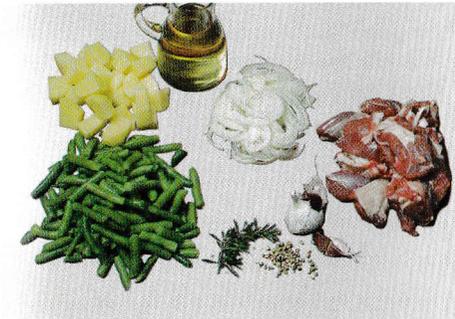
- ① Hammelschulter auslösen, in gleichmäßige grobe Würfel schneiden.
- ② Fleisch und Zwiebelbrunoise in Fett anschwitzen, Gewürze zugeben, mit der halben Menge Brühe auffüllen, schmoren.
- ③ Kurz vor Ende der Garzeit die restliche Brühe zugeben, die blanchierten grünen Bohnen sowie die in Würfel geschnittenen Kartoffeln zugeben, langsam fertig garen, abschmecken.
- ④ Hammelbohnenfleisch anrichten, mit frisch gehackter Petersilie bestreuen.



Hammelschulter auslösen.



Knochen restlos entfernen.



Fleisch in Würfel schneiden, Zutaten bereitstellen.



Fleisch und Zwiebeln anschwitzen, auffüllen.