

Dörrbohnen-Eintopf

**Vom Einfachsten das Beste.
Ein Stück kulinarisches Erbe der Schweiz und
ein Genuss besonderer Art.**

Zutaten

200 g Dörrbohnen
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
50g getrocknete Tomaten
2 EL Bratbutter
3–4 dl Bouillon
400g Kartoffeln
2 Saucissons
1 EL Bohnenkraut
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Etwa 1–2 Stunden einweichen + 1 Stunde

- 1** Dörrbohnen mit lauwarmem Wasser bedecken. 1–2 Stunden einweichen, abgiessen, abspülen und abtropfen lassen.
- 2** Zwiebel und Knoblauch hacken, Tomaten in Streifen schneiden. Zwiebel, Knoblauch und Tomaten in der Bratbutter andünsten. Bohnen dazugeben, mit Bouillon aufgiessen und zugedeckt leise 30 Minuten köcheln lassen.
- 3** Kartoffeln schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Mit den Saucissons und dem Bohnenkraut auf die Bohnen legen. Alles zugedeckt weitere 25 Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser nachgiessen. Nach Belieben würzen.

Tipp

Wer beim Einkaufen Energie sparen und die Umwelt schonen will, wählt Schweizer Dörrbohnen. Die BioManufaktur Grünboden in Pfaffnau ist einen Ausflug wert, verbinden Sie diesen mit der Besichtigung des Klosters St. Urban.

