

Schnippelbohnen-Topf

4 Portionen

Zutaten

- 150 g Zwiebeln, halbiert
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Öl und etwas mehr zum Braten
- 50 g durchwachsener Speck, gewürfelt
- 1 TL Salz und etwas mehr zum Würzen
- 1 TL Pfeffer und etwas mehr zum Würzen
- 350 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend, in Würfeln (1-2 cm)
- 500 g Buschbohnen, halbiert
- 2 TL Bohnenkraut
- $\frac{1}{4}$ TL Thymian, getrocknet
- 2 geh. TL Gewürzpaste für Fleischbrühe, selbst gemacht oder 2 Würfel Fleischbrühe (für je 0,5 l)
- 600 g Wasser und etwas mehr zum Anrühren
- 300 g Hackfleisch, gemischt, grob zerzupft
- 2 geh. TL Speisestärke
- 300 g Äpfel, Sorte Braeburn, in Würfeln (1 -2 cm)
- 70 g Butter, in Stücken

Zubereitung im TM 6

1. Zwiebeln, Knoblauch und 2 EL Öl in den Mixtopf geben, 3 Sek./Stufe 7 zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.
2. Speck, 1 TL Salz und $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer zugeben und 5 Min./120°C/Linkslauf/Stufe 0.5 dünsten.
3. Kartoffeln, Bohnen, $1\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut, Thymian, Gewürzpaste und Wasser zugeben und 12

Min./110°C/Linkslauf/Stufe 0.5 kochen. In dieser Zeit in einer Pfanne auf dem Herd Hackfleisch mit 2 EL Öl anbraten, 1 TL Salz, $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer und $\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut würzen. In einem kleinen Schüsselchen 2 Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren.

4. Äpfel, Butter, angerührte Speisestärke und gebratenes Hackfleisch in den Mixtopf zugeben, mit dem Spatel gut verrühren und 12 Min./120°C/Linkslauf /Stufe 0.5 kochen.
5. Schnippelbohnen-Eintopf abschmecken und servieren.

Zubereitung im Topf

1. Zwiebeln, Knoblauch zerkleinern mit 2 EL Öl in den Topf geben, Speck, 1 TL Salz und $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer zugeben und ca. 5 Min. dünsten.
2. Kartoffeln, Bohnen, $1\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut, Thymian, Gewürzpaste und Wasser zugeben und 12 Min. kochen. In dieser Zeit in einer Pfanne auf dem Herd Hackfleisch mit 2 EL Öl anbraten, 1 TL Salz, $\frac{1}{2}$ TL Pfeffer und $\frac{1}{2}$ TL Bohnenkraut würzen. In einem kleinen Schüsselchen 2 Speisestärke mit 2 EL Wasser verrühren.
3. Äpfel, Butter, angerührte Speisestärke und gebratenes Hackfleisch in den Topf zugeben, gut verrühren und 12 Min. kochen.
4. Schnippelbohnen-Eintopf abschmecken und servieren.

Tipps und Tricks im Topf

Brate das Hackfleisch vorweg im Topf an, fülle es dann um und fange dann mit Schritt 1 an. Somit nutzt du die Röstaromen, die durch das Anbraten entstanden sind, im Kochvorgang mit.