



Lammeintopf mit Bohnen

fuer 4 Personen

Zutaten

Bohnenkraut
Pfeffer
Salz
1 kg Bohnen, gruen
1/4 l Wasser
2 El Petersilie, krause
2 Zehe/n Knoblauch
3 Paprika, rot
3 Zwiebeln, weiss
50 g Speck, durchwachsen
500 g Kartoffeln
500 g Lammfleisch
750 g Tomaten

Bohnen und Paprika zerkleinern, Zwiebeln fein hacken, Knoblauch zerdruecken; Speck in Oel glasig braten, Bohnen einschichten, darauf Paprikastuecke, Fleischscheiben, Zwiebeln, Knoblauch und Bohnenkraut geben, mit Wasser angiessen und alles 40 Minuten zugedeckt kochen lassen. Kartoffeln und Tomatenscheiben oben auflegen, kraeftig salzen und pfeffern und weitere 25 Minuten kochen lassen, alles durchheben. Vor dem servieren mit Petersilie garnieren