



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760
hallo@chriskochtüte.de
facebook.com/chriskochtuete

chriskochtüte.de
Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Salsiccia-Bohnen-Eintopf im Rosmarin-Tomaten-Sugo

Bitte das Rezept vorab einmal komplett durchlesen. Und leg dir schon mal Öl, Salz, Pfeffer, Zucker, ein Schneidebrett, ein Messer, einen Kochlöffel und einen mittleren Topf mit Deckel bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 25 Min gibt's schon lecker Essen!

In einem Topf bzw. einer Gußeisenpfanne mit Deckel **Salsiccia** mit einer Gabel 5-6 einstechen und in heißem Öl auf mittelhoher Hitze - kein Olivenöl - pro Seite ca. 3 Min anbraten. Der Deckel ist wichtig, weil es sonst in eurer Bude riecht wie im Imbissstand. Salsiccia nur einmal wenden. Nur so bekommt sie ein Röstaroma. **Knoblauch** schälen und klein hacken. Vom **Rosmarin** und **Salbei** die Blätter abzupfen, waschen und klein hacken.

Dann Hitze etwas reduzieren, einen Schuss Olivenöl in den Topf geben und Knoblauch, Rosmarin und Salbei hinzugeben und 3-4 Min mitbraten lassen (Wer möchte, kann das jetzt mit einem guten Schuss Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen).

Weißer Bohnen mit Wasser aus Dose in den Topf geben. **Tomaten** waschen, Strunk entfernen und klein würfeln. Mit in den Topf geben. Alles ordentlich salzen und pfeffern, eine ordentliche Prise Zucker dazu und ca. 15 Min einkochen lassen. Öfters umrühren, damit nix am Boden anbrennt. **Petersilie** waschen, trocken schütteln und grob klein hacken.

In tiefe Teller geben oder direkt aus einer Gußeisenpfanne essen, mit Petersilie garnieren und sofort servieren. Das war's schon. Du hast lecker Essen gemacht.

Genieß Deinen Feierabend!

Chris



Ich würde mich freuen von dir zu hören. Besuch mich auf [facebook.com/chriskochtuete](https://www.facebook.com/chriskochtuete) oder schreib mir an hallo@chriskochtuete.de. Mal unzufrieden? Dann tut mir das schrecklich leid. Komm zu mir an den Stand und du bekommst dein Geld zurück oder eine aktuelle Tüte kostenlos.