

## Grüne Bohneneintopf

### Zutaten

- 1 Scheibe Rinderhesse
- grüne Bohnen
- Bohnenkraut
- Kartoffeln
- Maggikraut, Petersilie, Lauchzwiebeln
- Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss



### Zubereitung

- Gemüse mit Rinderhesse in kaltem Wasser aufsetzen
- wenn das Fleisch weich ist aus der Brühe nehmen. und kleinschneiden (ca. 1,5 Stunden)
- Fleisch, Kartoffeln und Bohnen ca. 30 Minuten köcheln lassen
- mit Salz und Pfeffer abschmecken

**Einbrenne** In einer Pfanne die Butter schmelzen lassen, das Mehl dazu geben und umrühren bis keine Klumpen mehr sind. Zum Andicken in die Suppe geben

