

# Weiße Bohnen an Rinderbeinscheibe

## Zutaten für 4 Portionen:

2 Rinderbeinscheiben  
1 Dose weiße Bohnen  
750 ml Rinderbrühe  
1 Bund Suppengrün  
2 Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
Lorbeerblatt, Bohnenkraut  
Salz und Pfeffer

## Zubereitung:

Die Zwiebel schälen, in grobe Stücke und den Knoblauch in Scheibchen schneiden. Die Beinscheibe pfeffern, salzen und im heißen Butterschmalz von beiden Seiten scharf anbraten. Nun die Zwiebel, den Knoblauch und das Lorbeerblatt dazugeben und kurz mitrösten.

Mit Rinderbrühe ablöschen und auf ein 1/4 der Hitze herunterschalten. Abgedeckt gut 2 Stunden schmoren lassen.

Inzwischen das Suppengrün klein würfeln und zusammen mit den weißen Bohnen in etwas Brühe mit dem Bohnenkraut kochen.

Das weiche Fleisch herausnehmen, vom Knochen lösen und in Stücke schneiden.

Das Suppengrün-Bohnen-Gemisch und das Fleisch wieder in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit Rinderbrühe nochmals kurz köcheln lassen.

Dazu ein kräftiges Bauerbrot reichen.

*Guten Appetit!*

