

Rheinische Bohneneintopf

500 g Bohnen, milchsauer eingelegte, grob geschitten

1000 g Kartoffeln

1 große Zwiebel(n)

150 g Tofu, geräuchert

2 EL Öl

Salz und Pfeffer, schwarzer

Zubereitung

Kartoffeln als Pellkartoffel garen und danach zerstampfen.

Die Bohnen abspülen und mit frischem Wasser und etwas Salz kochen.

Zwiebeln und Tofu in Würfel schneiden und in Öl anbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und unter die Kartoffeln mischen. Die gekochten Bohnen mit der Brühe unterrühren.

Bei sehr sauren Bohnen kann man noch eine Prise Zucker in das Kochwasser der Bohnen geben.