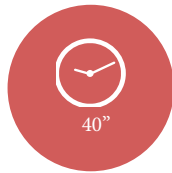




# WESTERN DOPF



## ZUTATEN:

4 gebrühte scharfe Wurst  
2 rote Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
400 ml Brühe  
2 Knoblauchzehen  
2 Dosen Kidneybohnen  
1 Dose stückige Tomaten  
1 EL Mehl  
2 Chilis  
etwas Petersilie  
etwas Oregano, Paprikapulver  
etwas Salz, Pfeffer, Curry

## ZUBEREITUNG:

Die Wurst schneidest Du in mundgerechte Scheiben. Die Chilis, die Zwiebel und den Knoblauch hackst Du klein.

Die Wurst wird dann mit etwas Öl angebraten. Dann schwitzt Du die Zwiebel mit an und gibst dann die Chilis und den Knoblauch dazu. Nun würzt Du alles nach eigenem Geschmack mit den Gewürzen ab.

Als nächstes gibst Du die stückigen Tomaten und die Kidneybohnen mit der Flüssigkeit und der Brühe dazu.

Nun lässt Du alles für 20-30 Minuten bei geöffnetem Topf ohne Deckel einkochen. Mit etwas Mehl dickst Du den Eintopf noch etwas ein, gibst dann noch etwas Petersilie dazu und schon ist es bereit zum Verzehr.

Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.

hier gehts zum Video



Instagram

