

# Landhaus-Eintopf mit Bohnen und Mettwurstscheiben

## Zutaten:

- 1 kg grüne Bohnen
- 150 g Wurzelsellerie
- 3 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Lauchstange
- 1 TL Salz
- 2 EL Weizenmehl
- 50 g Butter
- 3 EL gehackter Petersilie
- 150 g Crème fraîche
- Pfeffer
- 4 Mettwürste

## So geht's:

1. Lege die Mettwürste in siedendes Wasser, schalte die Hitze aus und lasse die Würste darin 20 Minuten garen.
2. Säubere und spüle die Bohnen und zerkleinere sie in etwa einen Zentimeter lange Abschnitte.
3. Enthäute den Wurzelsellerie und die Kartoffeln und schneide sie in kleine Würfel.
4. Enthäute die Zwiebeln und schneide sie klein.
5. Säubere den Lauch und schneide nur den weißen und hellgrünen Teil klein.
6. Gib das Gemüse (ohne Kartoffelwürfel) in einen Kochtopf, fülle zwei Liter Wasser hinzu und gib Salz dazu.
7. Lasse alles rund 15 Minuten kochen, füge dann die Kartoffelwürfel hinzu.
8. Gieße nach weiteren zehn Minuten das Gemüse ab und stelle das Kochwasser beiseite.
9. Schmelze Butter in einem Topf, füge Mehl hinzu und rühre langsam das Gemüsewasser ein, bis eine glatte Soße entsteht. Passiere die Soße durch ein Sieb zum Gemüse.
10. Lasse die Mischung weitere fünf bis zehn Minuten köcheln, schmecke mit Pfeffer und Salz ab, füge Petersilie hinzu und serviere einen Löffel Crème fraîche zu jeder Portion.
11. Schneide die Mettwürste in dünne Scheiben und serviere sie zum Eintopf.