



Christa Bosse

Präsidentin der Karnevalgesellschaft Hildesheimer Funken



Pott Heia und
der Pott ist heiß!

Bohneneintopf mit Schweinefleisch

- Kartoffeln
- geschnittene grüne Bohnen
- gekochte Schweinerippe
- Salz

Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser gar kochen. Anschließend im Salzwasser anstampfen.

Geschnittene grüne Bohnen und gekochtes, in mundgerechte Stück geschnittenes Schweinefleisch von der Rippe dazu geben, köcheln lassen bis die Bohnen gar sind und mit Salz abschmecken.