

# Bacchus-Vinothek

## Istarska Jota (Mediterraner Eintopf)

Für 4 Personen



Wachtelbohnen 200 g  
Sauerkraut 500 g  
Kartoffel 300 g  
getrocknetes Rippenfleisch o.ä 400 g  
Rückenspeck 80 g  
Knoblauch 3 Zehen  
Lorbeer 2 Blätter  
Pfeffer  
Salz

Die in Wasser eingeweichten Wachtelbohnen werden in Salz Wasser angekocht.

In einem zweiten Topf kommt das abgewaschene Sauerkraut und das getrocknete Rippenfleisch.

Wenn die Wachtelbohnen etwas weicher geworden sind kommen diese inklusive Kochwasser zum Sauerkraut und Rippenfleisch hinzu.

Lorbeer, Pfeffer, Salz, Speck und Knoblauch werden dazu gegeben.

Wenn alles etwas weicher gekocht ist kommen die Kartoffel Würfel dazu und es wird alles zusammen gar gekocht.

Das Rippenfleisch wird zum Schluss entnommen und klein geschnitten, dies wird separat zur Jota serviert.

