

Suppen Rezepte

Bohnensuppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Bohne, Europa, Hülsenfrüchte, Italien, Suppe

300 g	dicke weisse Bohnen			Salz, Pfeffer
300 g	Speck	2		Knoblauchzehen
500 g	Kartoffeln	4		Essl. Olivenöl
100 ml	Brühe	1		Essl. Mehl
200 g	Sauerkraut	5		Stiele glatte Petersilie
1	Lorbeerblatt			

1. Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen.
2. Kartoffeln schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Bohnen abgießen und mit dem Speck in 2 Liter Wasser 2 1/2 Std. bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Nach 2 Std. die Kartoffeln zugeben.
3. Brühe erhitzen, Sauerkraut und Lorbeerblatt zugeben. Abgedeckt bei mittlerer Hitze 15 Min. köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Knoblauch in feine Würfel schneiden. Olivenöl erhitzen und den Knoblauch darin anschwitzen. Mehl zugeben und anschwitzen. Sauerkraut zugeben und 5 Min. bei mittlerer Hitze köcheln lassen.
5. Speck mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf ein Arbeitsbrett legen. Speck etwas abkühlen lassen und in 2-3 cm große Stücke schneiden. 1/3 der Suppe mit einer Schöpfkelle in ein hohes Gefäß (z.B. Litermass) füllen und mit dem elektrischen Stabmixer fein pürieren. Wieder zur Suppe geben. Sauerkraut zugeben und 5 Min. köcheln lassen.
6. Petersilienblätter abzupfen und 10 Blätter beiseite legen. Die restlichen Blätter fein hacken und zur Suppe geben. Suppe in tiefen Tellern anrichten und mit Petersilienblättern dekorieren.

Zubereitungszeit: 3 Stunden 30 Min. (plus Einweichzeit)