

Weißer Bohnensuppe

Anzahl Personen:	4
Zubereitungszeit:	40 Minuten
Warte-/Ofenzeiten:	12/1,5 Stunden
Stück:	-



... mit Mettenden oder
Schinkenkrakauer, würzig

Zutaten:

250g kleine weiße getrocknete Bohnen
500g Kartoffeln festkochend
300g Möhren (ca. 4 Stck.)
1 große Zwiebel
4 Mettenden oder Rinderkrakauer (400g)
400ml gute Rinderbrühe
2 Eßl Öl zum braten
Pfeffer
Prise Zucker
Salz
2 Eßl. Gehackte Petersilie

Zubereitung:

1. Weiße Bohnen über Nacht in 1 Liter Wasser einweichen.
2. Einweichwasser wegschütten und Bohnen mit 1 Liter Wasser ca. 1 Std., bis sie weich sind, kochen.
3. Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden (ca. 1,5 x 1,5cm)
4. Möhren putzen und klein schneiden.
5. Mettenden in Scheiben schneiden.
6. Öl in einem Topf erhitzen.
7. Mettenden leicht im Öl anbraten.
8. Zwiebeln zufügen und weiter leicht anbraten.
9. Möhren und Kartoffeln zufügen, anschwitzen.
10. Rinderbrühe zufügen und ca. 15min köcheln lassen.
11. Die gekochten weißen Bohnen zufügen und nochmal 10min köcheln lassen.
12. Mit Pfeffer, Salz und einer Prise Zucker ruhig kräftig abschmecken.
13. Gehackte Petersilie zufügen.

Tipps und Hinweise:

Wenn die Suppe einen Tag durchziehen kann, schmeckt sie noch besser. Diese Suppe kann auch wunderbar vorbereitet werden.

Ich wünsche Dir gutes Gelingen und eine genussvolle Zeit



Gefunden bei: www.eat-and-enjoy.de