

# Weiße 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 scheiden.
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](http://www.eat-and-enjoy.de)*