

Dicke Supp' mit weiße Bohne

© Joachim Brendel

Zutaten für 4 - 6 Personen

1000 g Bohnenkerne, weiß, klein
2 EL Butterschmalz
250 g Zwiebeln, gewürfelt (2 große)
5 Knoblauchzehen
1 St Staudensellerie, grob gehackt
100 g Schinkenwürfel
250 g Rindswurst, gewürfelt (2-3 St)
250 g Suppengrün, gewürfelt
150 g Knollensellerie, gewürfelt
150 g Karotten, grob gewürfelt
2 TL Rinds Bouillon instant Pulver
6 TL Majoran, gehackt
20 g Petersilie, glatt, grob gehackt

reichlich schwarzer Pfeffer und
Muskat aus der Mühle

Tipp 1: statt getrockneter Bohnenkerne kann man auch fertige, kleine weiße Bohnen aus der Dose nehmen, falls es schnell gehen soll. Dann aber nur die reinen weißen Bohnen, ohne Zusätze – Abtropfgewicht beachten.

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen. Das Einweichwasser abschütten und die Bohnen gut abspülen. Die Bohnen kalt aufsetzen und ca. ½ Stunde kochen. Das Wasser erneut abschütten und die Bohnen nochmals abspülen.

Im frischen Wasser die Bohnen knapp bedeckt so lange kochen, bis sie bissfest weich sind. Dabei immer wieder etwas heißes Wasser nachgießen. Schließlich auf einem Sieb erneut abschütten und abspülen.

Im heißen Butterschmalz die Zwiebeln, den Knoblauch, den Staudensellerie und die Schinkenwürfel glasig braten, dann die gewürfelte Rindswurst zugeben und kräftig schmoren lassen. 2-3 EL Wasser zugeben.

Schließlich das Suppengrün, den Knollensellerie und die Karotten unterheben und 2-3 Minuten weiter schmoren. Dabei kräftig Pfeffer und Muskat aus der Mühle zugeben.

Das Gemüse mit dem Bouillon Pulver und dem Majoran bestreuen und die Bohnenkerne unterheben. Alles gut durchmischen und auf kleiner Flamme weiterkochen. Die Suppe je nach Geschmack mit mehr oder weniger heißem Wasser verdünnen (von Eintopf bis flüssig - ich esse sie am liebsten ziemlich dick).

Vor dem Servieren, die Petersilie unterheben und die Suppe nochmals kräftig mit



Pfeffer und Muskat abschmecken.

Tipp 2: ich würfele zuvor die frischen Karotten ganz grob und glasiere sie kurz in heißer Butter mit Zucker. Sie müssen aber noch stark bissfest bleiben – eher zu roh als zu weich.

Die Bohnesupp' macht Dorscht. Daher passt gut ein frisches Weizenbier oder ein kühles Helles.