

deftige Hausmannskost

Weißer Bohnen-Suppe

6 Portionen

Zutaten

500 g weiße Bohnen, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 Stange Lauch, 1 Möhre, 1 halbe Knolle Sellerie, 500 g Kartoffeln, 1,5 Liter Gemüsebrühe, 2 Esslöffel Öl, 3 Teelöffel Salz, 1 Teelöffel Pfeffer, 2 Teelöffel Majoran, 1 Sträußchen Petersilie



Zubereitung

Am Tag vorher:

1. Bohnen mindestens 12 Stunden in reichlich kaltem Wasser einweichen

Am Zubereitungstag

2. die Zwiebel würfeln
3. die Knoblauchzehe fein schneiden
4. Lauch, Möhre und Sellerie klein schneiden
5. Kartoffeln schälen und in Würfel mit Kantenlänge 1,5 cm schneiden
6. Zwiebeln in Öl anbraten, Knoblauch, Lauch, Möhre und Sellerie ebenfalls zugeben und anschwitzen
7. die eingeweichten Bohnen abgießen und zu dem Gemüse geben
8. die Kartoffeln ebenfalls zugeben
9. jetzt die Gemüsebrühe angießen und alles zusammen aufkochen.
10. die Suppe ca. 1,5 Stunden köcheln lassen
11. wenn die Suppe sanft köchelt können je nach Geschmack Würstchen zugegeben werden
12. Petersilie waschen, zupfen und feinhacken
13. mit Salz, Pfeffer, Majoran und Petersilie abschmecken
14. wie jeder Eintopf schmeckt auch dieser besser, wenn er nochmal aufgewärmt wurde

Zeitbedarf

2 Stunden

dazu paßt

Baguette