Nah&Frisch

Nah&Frisch Professional

Waldviertler Bohnen Suppe mit Gemüse

Suppe Eintopf Glutenfrei Hausmannskost Herbst Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●●○○○

Die Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen. Am nächsten Tag das Wasser abschütten und die Bohnen mit Wasser bedeckt ca. 30 Minuten gar kochen. Den Knoblauch abziehen und fein hacken.
Die Karotten schälen und fein würfeln. Den Sellerie waschen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Den Lauch waschen, putzen und in Ringe schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch, Sellerie und Karotten in heißem Öl 1-2 Minuten farblos anschwitzen. Mit der Suppe ablöschen, den Rosmarin zugeben und 8-10 Minuten leise köcheln lassen. Die abgetropften Bohnen zugeben und kurz ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Die Petersilie abzupfen, die Wurst in Streifen schneiden und beides über die Suppe verteilen.

ZUTATEN

- 200 g getrocknete, weiße Bohnen
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Karotten
- 150 g Staudensellerie
- 1 Stange Lauch
- 2 EL Olivenöl
- 800 ml Gemüsesuppe
- 1 Zweig Rosmarin
- Bad Ischler Kristall Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Petersilie
- Waldviertler Wurst, abgebraten