

Fisolensuppe mit Speckwürfel

Zubereitung

Die Fisolen werden geputzt, gewaschen, in 3cm lange Stücke geschnitten. Die Kartoffeln und Karotten schälen und in dünne Würfel schneiden. Butter zerlassen, feingehackte Zwiebel in Fett Farbe nehmen lassen, mit Rindsuppe aufgiessen. Fisolen, Kartoffeln und Karotten in die Suppe geben und weichkochen. In der Zwischenzeit den Schinkespeck würfeln und in einer Pfanne goldbraun braten. Den Sauerrahm in die Suppe rühren. Nach Bedarf salzen und pfeffern, mit dem Speck Würfeln bestreuen.



Zutaten

1/2 kg Grüne Bohnen

100 g Karotten

300 g Kartoffeln

20 g Butter

1 kleine Zwiebel

1 l Rindsuppe

125 ml Sauerrahm

Salz

Pfeffer

150 g Schinkespeck