

Weißer Bohnensuppe

aus Hessen

Weißer Bohnen mochten wir als Kinder gar nicht so gerne.

Es gab sie auch nicht sehr oft. Erst heute, da wir etwas älter und erfahrener geworden sind, empfinden wir die Bohnen insgesamt, gerade aber die weißen Bohnen als sehr schmackhaft.

Wahrscheinlich haben dazu die Geschmackserlebnisse mit Bohnensuppe aus der Toskana beigetragen.

Zutaten:

- 500 g weißer getrockneter Bohnen
- 2 Zwiebeln
- 5 Esslöffel Sonnenblumenöl
- Wurzelgemüse (je eine Petersilienwurzel, Möhre und Pastinake, etwas Sellerie)
- eine Stange Lauch
- eine mehlig-kochende Kartoffel
- Salz, Majoran, Bohnenkraut
- Chilischote, ggf. Pfeffer, Ingwer und Koriander zum Abschmecken

Zubereitung:

Weißer Bohnen vor dem Kochen über Nacht einweichen.

Zwiebeln im Sonnenblumenöl anbraten und Wurzelgemüse sowie Lauch und Kartoffeln dazu geben.

Mit Wasser auffüllen und die Bohnen hinzugeben.

Mit Salz, Majoran und Bohnenkraut sowie einer Chilischote würzen.

Solange kochen lassen, bis alles Gemüse zerfallen und die Suppe sämig ist.

Mit Salz, Pfeffer, Ingwer und Koriander abschmecken.

Einfach, aber lecker! Am nächsten Tag schmeckt die Suppe noch besser.

Diese Suppe stammt von Astrid Höpner und Christian Meineke.