

6) Crème à la bretonne

Frankreich/Bretagne

Die Bretagne ist eine der schönsten und wildesten Gegenden Frankreichs. Hier waren schon Asterix und Obelix zu Hause. Aber neben Wildschwein hat die Region noch viele andere Köstlichkeiten zu bieten. Die Suppe erinnert uns an einen gemeinsamen Camping-Urlaub.

Zutaten (für 4 Portionen):

- 250 g weiße Bohnen
- 2 mittelgroße Zwiebeln
- 1 Stange Lauch
- 100 g Champignons
- 1 EL Tomatenmark
- 50 g Butter
- 100 ml Sahne
- 1 l Gemüsebrühe
- 100 ml Cidre
- Salz, Pfeffer, Piment oder Muskat

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Zwiebeln schälen und würfeln. Lauch waschen und in feine Streifen schneiden. Die Bohnen abgießen und mit den Zwiebelwürfeln und $\frac{3}{4}$ der Lauchstreifen in der Butter, im Topf andünsten. Mit der Gemüsebrühe auffüllen und mindestens 30 Minuten weich kochen. Die Suppe sorgfältig pürieren. Tomatenmark, Sahne und Cidre zugeben, kurz aufkochen lassen und mit den Gewürzen abschmecken. Vor dem Servieren die restlichen Lauchstreifen und die kleingehackten Champignons zugeben.

Guten Appetit!

Mit Alkohol!

Sylvia Meyer-Nahrgang & Carmen Schwartz / Marburg