

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Braune Bohnensuppe mit Rollgerste und knusprigem Rohschinken

Köchin: Rosemarie Pichler

Zutaten

(4 Personen)

Für die Suppe

- 120g Käferbohnen (getrocknet)
- 2 EL Zwiebelwürfel
- 2 Knoblauchzehen
- Butter
- ½ EL Mehl (glatt)
- Salz
- Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 1 TL Majoran (getrocknet)
- 20 g Rollgerste

Für die Garnitur

- 8 dünne Scheiben Rohschinken
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- 2 EL Butter
- frische Kräuter (z.B. Salbei, Rosmarin)

Zubereitung

Am Vortag:

1. Die Käferbohnen am Vorabend in einen Topf mit reichlich Wasser legen und über Nacht quellen lassen.

Am Kochtag:

2. Am nächsten Tag die Käferbohnen im Wasser salzen und weichkochen. Anschließend abseihen und den Sud für die Suppe aufbewahren.

3. Nun die Rollgerste in einen Topf geben und mit gleicher Menge Wasser bedecken. Diese nun etwa 10 Minuten stehen lassen und danach kochen, bis das Wasser vollkommen verdampft ist.

4. Für die Suppe nun die Zwiebelwürfel und den gepressten Knoblauch in einem Topf in etwas Butter anschwitzen und mit dem Mehl stauben. Danach mit etwa einem Liter vom Bohnensud ablöschen und die Käferbohnen, die Lorbeerblätter und den Majoran hinzugeben. Den Sud mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken, einmal kurz aufkochen lassen und dann die gekochte Rollgerste hinzugeben.

5. Den Rohschinken und das in Würfel geschnittene Schwarzbrot in einer Pfanne in etwas Butter goldbraun und knusprig anbraten.

6. Zum Schluss die Käferbohnenuppe in einem tiefen Suppenteller anrichten und mit dem knusprigen Rohschinken, den Brotwürfeln und den frischen Kräutern garnieren.