

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

Fotocredit: Simeon Baker



Pannonische Bohnensuppe

Zutaten

(4 Personen)

- 200 g Geselchtes (klein geschnitten)
- 2 EL Butterschmalz
- 1 Zwiebel (feinwürfelig geschnitten)
- ca. 1 TL fein gehackter Ingwer
- 3–4 Lorbeerblätter (in Stücke gebrochen)
- 2 EL Mehl
- 1 EL edelsüßes Paprikapulver
- 1 EL Majoran
- 1 L Hühnersuppe
- Salz
- 250 g Wachtelbohnen oder weiße Bohnen (vorgekocht bzw. aus der Dose)
- 250 g Kidney-Bohnen (vorgekocht bzw. aus der Dose)

Zubereitung

Geselchtes in einem Topf in Butter-schmalz anschwitzen, dann die Zwiebel beugeben und mitbraten. Anschließend Ingwer hinzufügen und mitrösten.

Das Ganze mit den Lorbeerblättern würzen und immer wieder umrühren. Sobald die Zutaten etwas angeröstet sind, das Mehl unterrühren, alles mit Paprikapulver und Majoran würzen, mit Hühnersuppe aufgießen, einmal aufkochen lassen, etwas salzen und weiße sowie rote Bohnen beugeben.

Die Bohnensuppe fertig köcheln lassen.

In Suppentellern servieren.

Tipp:

Evtl. noch ein Stück Fisch, ein Spiegelei oder eine Scheibe Brot in die Bohnensuppe legen.