

Bio's Bohnen-Suppe

😊 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/bio-s-bohnen-suppe

Zutaten:

- 2 große Dosen weiße Bohnen
- 200g geräucherter roher Speck
- 2 große Zwiebeln
- 2 EL neutrales Pflanzenöl
- 1 kleine Flasche Ketchup
- 2 Becher saure Sahne
- 1/2 Liter Rotwein
- Zitronensaft
- 1 Bouillon-Würfel
- 1 Lorbeerblatt
- Thymian
- Majoran
- Bohnenkraut
- Paprikapulver, edelsüß
- Zucker
- Salz
- Pfeffer
- 4-6 Debreziner Würste

Zubereitung:

Den Speck in feine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und etwas größer würfeln. In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Speckwürfel darin auslassen und anbraten. Die Zwiebelwürfel zugeben und glasig dünsten. Bohnen, Ketchup, saure Sahne, Rotwein, den Bouillon-Würfel und das Lorbeerblatt zufügen. Mit Zucker, Salz, Pfeffer, Paprika, etwas Zitronensaft, Thymian, Majoran und Bohnenkraut abschmecken. Der Eintopf soll süß-sauer sein.

Alles aufkochen, die Würste in 1cm dicke Scheiben schneiden, zugeben und auf kleiner Hitze zugedeckt ziehen lassen. Je länger, desto besser. Dabei öfter umrühren, damit sich nichts am Topfboden ansetzt.

Rezept: Alfred Biolek

Quelle: alfredissimo! 24.3.1995

Prominenter Gast: Karl Dall mit Saunudeln