

Bohnen-Suppe mit Birne, Speckchip, Bauernbrot

Für zwei Personen

Für die Suppe:

2 Mettenden	200 g vorw. festk. Kartoffeln	250 g breite Stangenbohnen
125 ml saure Sahne	750 ml Rinderfond	4 Zweige Bohnenkraut
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 EL Mehl	Salz, Pfeffer

Für den Speckchip:

4 Sch. durchw. Speck

Für die Birnen:

2 Birnen	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	Butter
----------	-----------------------------	--------

Für das Brot:

2 Sch. Roggenmischbrot	$\frac{1}{2}$ Limette, Saft, Abrieb	1 TL flüssigen Honig
125 g weiche Butter	7 Salbeiblätter	Meersalz

Für die Suppe:

Die Kartoffeln schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Fond in einem Topf erhitzen und Kartoffelstücke darin 10 Minuten garen. Bohnen putzen und Bohnenkraut abbrausen, trockenwedeln und mit einem Bindfaden zusammenbinden. Beides zu den Kartoffeln geben und weitere 10 Minuten garen. Saure Sahne mit Mehl glattrühren und in die Suppe geben. Mettenden mit in der Suppe geben und erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie fein hacken und die Hälfte zur Suppe geben, die andere Hälfte zum Garnieren verwenden. Vor dem Servieren die Mettenden herausnehmen und in Scheiben schneiden. Jeweils in die Teller geben. Dann die Suppe darauf gießen.

Für den Speckchip:

Speckscheiben in einer Pfanne knusprig braten.

Für die Birnen:

Birnen waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und in einer Pfanne mit Butter kurz andünsten.

Für das Brot:

Salbeiblätter fein hacken. Butter in eine Rührschüssel geben und Salbei dazugeben. Mit einem Handrührgerät aufschlagen und mit Limettensaft, Limettenabrieb, Honig und Meersalz abschmecken.

Hanny Laubach am 11. November 2024