

## **Blindhuhn ohne Tier**

**Für 4 Personen**

1 Zwiebel	400 g Räuchertofu	Öl
300 g Stangenbohnen	4 Kartoffeln, vorw. festk.	3 Karotten
1 l Gemüsefond	2 Lorbeerblätter	2 Äpfel
2 Birnen	250 g weiße Bohnen	Salz, Pfeffer
Rauchsalz	Weißweinessig	Mehl
Petersilie, gehackt		

Zwiebel schälen und hacken, Räuchertofu würfeln und beides in einem Topf mit etwas Öl anbraten.

Bohnen waschen, in mundgerechte Stücke schneiden, Kartoffeln schälen und würfeln, Karotten schälen und in Scheiben schneiden.

Gemüsefond, Lorbeerblätter, Kartoffeln, grüne Bohnen und Karotten in den Topf geben und 10 Minuten kochen lassen.

Birnen und Äpfel schälen, entkernen und würfeln, und zusammen mit den weißen Bohnen zur Suppe geben.

Weitere 10 Minuten kochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Rauchsalz und Essig abschmecken.

Etwas Mehl mit kaltem Wasser anrühren, zur Suppe geben und nochmal kurz kochen lassen, damit sie etwas andickt.

Petersilie hacken.

Heiß und mit reichlich Petersilie bestreut servieren.

Björn Freitag am 21. November 2025