

Schwarze Bohnensuppe

Zutaten für 4 Personen:

75 g Speck

1 Zwiebel

300 g rote Bohnen

1 TL Bohnenkraut

1/8 l milder Rotwein

1/4 l Fleischbrühe

1/4 l Rahm

Salz, Pfeffer

2 EL gehackte Petersilie

Zubereitung:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einem Topf auf milder Hitze braten, die feingehackte Zwiebel zufügen und goldgelb braten. Die Bohnen mit etwas Flüssigkeit und dem Bohnenkraut etwa 10 Minuten schmoren.

Durch ein Sieb passieren bzw. im Mixer mit etwas Fleischbrühe glatt pürieren. Dann mit Fleischbrühe und Rotwein kurz aufkochen und den Rahm unterziehen. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken, anrichten und mit gehackter Petersilie bestreuen.