

Rezept Weiße Bohnensuppe mit Rotwein

Zutaten für 8 Personen:

2 große Zwiebeln
125gr Räucherspeck
2 gr, Dosen weiße Bohnen
1 Flasche Tomatenketch-up
1 Becher Joghurt
1 Becher süße Sahne
Bohnenkraut, Salz, Thymian, Pfeffer, etwas Zucker
2 Brühwürfel
1/8 l Rotwein
6 Geräucherte Mettwurstchen

Zubereitung:

Zwiebeln und Speck würfeln. Speck auslassen und die Zwiebeln anrösten. Weiße Bohnen, Ketchup, Salz, Pfeffer, Bohnenkraut, Thymian, Brühwürfel, etwas Wasser und Rotwein dazugeben.

Sobald die Suppe kocht, die in Scheiben geschnittenen Würstchen dazugeben und ein paar Minuten ziehen lassen. Joghurt und Sahne zufügen und mit einem Hauch Zucker abschmecken.

Autor Doris Koch

Zurück zu den Suppen und Eintöpfen

Zurück zu Regionales