

Neapolitanische Bohnen-Suppe mit Rind

Für 2 Personen

100 g getr. Bohnenkerne	2 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
300 g Rindfleisch	1 rote Paprika	1 Peperoni
2 EL Olivenöl	1 EL Tomatenmark	300 g Tomaten
Salz, Pfeffer	400 ml Fleischbrühe	30 g Hörnchennudeln
20 g fetter, ital. Speck	1 Prise Oregano	1/2 Bund Basilikum

Saubohnen über Nacht in reichlich Wasser einweichen. Bohnen abschütten und ohne Salz in einem Topf mit reichlich frischem Wasser weich kochen (ca. 1 Stunde). Zwiebeln und Knoblauch schälen und grob hacken. Fleisch in feine Würfel schneiden. Paprika-Schote und Peperoni von Strunk und Kernen befreien und Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Zwiebeln und Fleisch in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anbraten. Tomatenmark, Knoblauch, Paprika, Peperoni und Tomaten dazugeben, mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit Brühe auffüllen und bei geschlossenem Deckel ca. 20 Minuten dünsten. Dann die Nudeln zugeben und weiter dünsten, bis die Nudeln und das Fleisch weich sind. Den Lardo in feine Streifen schneiden. Die gekochten Bohnen abschütten und mit dem Lardo zur Suppe geben. Mit Oregano abschmecken. Am Schluss sollte die Suppe sämig sein, gegebenenfalls bei großer Hitze unter ständigem Rühren reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren die Basilikumblätter unter ziehen.

Vincent Klink Donnerstag, 03. Februar 2011