

Suppe von dicken Bohnen und Speck

Für 4 Personen

200 g weiße dicke Bohnenkerne	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Olivenöl	1 l Gemüsebrühe	2 Scheiben Bauchspeck, (1 cm)
2 Karotten	1 Petersilienwurzel	2 Stangen Staudensellerie
1/2 Peperoni	1/2 Bund Blattpetersilie	1 EL Majoran, gerebelt
Meersalz, Pfeffer		

Die Bohnenkerne in ein Sieb geben und einmal kurz abbrausen, dann in eine Schüssel geben und mindestens fünfmal so viel Wasser angießen (die Bohnenkerne sollen reichlich mit Wasser bedeckt sein), über Nacht einweichen.

Schalotten und Knoblauch schälen und fein schneiden. Schalotten und Knoblauch in einem Topf mit Olivenöl anschwitzen. Mit der Brühe auffüllen und die Speckscheiben hineinlegen.

Die eingeweichten Bohnen (mit dem restlichen Einweichwasser) dazugeben und zugedeckt die Bohnen weich kochen (mindestens 1 Stunde). Die Bohnen muss man immer wieder mal probieren.

In der Zwischenzeit Karotten und Petersilienwurzel schälen, waschen und fein würfeln.

Staudensellerie waschen und ebenfalls fein würfeln.

Peperoni halbieren, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein schneiden.

Wenn die Bohnen weich gekocht sind, Speck herausnehmen und die Gemüsewürfel mit Peperoni zugeben, nochmals alles ca. 10 Minuten kochen.

In der Zwischenzeit den Speck in feine Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Speck, Petersilie und Majoran in den Eintopf geben, mit Salz und Pfeffer würzen und servieren.

Sören Anders am 12. März 2015