

Saure Bohnen-Suppe mit Honig-Mettenden

Für zwei Personen

Für die Suppe:

4 geräucherte Mettenden	50 g geräuch., fetter Speck	500 g mehligk. Kartoffeln
2 Pack eingel., Schnibbel-Bohnen	1 große Zwiebel	1 L Rinderfond

Honig

Für die Garnitur:

200 ml Sahne	2 EL Crème-fraîche	$\frac{1}{2}$ Bund Bohnenkraut
$\frac{1}{2}$ Bund Majoran	Salz	weißer Pfeffer

Für die Suppe:

Den Backofen auf 100 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Die Bohnen aus der Packung nehmen, mit Wasser abspülen und absieben. Gewürfelten Speck in einem großen Topf anschwitzen und auslassen. Zwiebeln abziehen und kleinschneiden. Kartoffeln schälen in Würfel schneiden. Zwiebeln glasig anschwitzen, mit Fond auffüllen, gewürfelte Kartoffeln, Bohnen und die Mettenden dazugeben. Alles zugedeckt ca. 30 Minuten köcheln lassen. Mettenden herausnehmen und ca. 1 cm dick aufschneiden. Die Scheiben auf Holzspieße spießen und mit Honig einpinseln. Im Ofen warm stellen.

Für die Garnitur:

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Suppe mit den gehackten Kräutern, Salz, Pfeffer, Sahne und Crème fraîche abschmecken und die Mettenden-Spieße dazu servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Björn Freitag am 25. Mai 2020