

Scharfe Bohnen-Suppe mit Bratwurst

Für vier Portionen

2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe	1 kleine Dose weiße Bohnen
1 kleine Dose rote Bohnen	3 EL Olivenöl	2 EL Tomatenmark
1 TL Paprikapulver rosenscharf	800 ml Gemüsebrühe	Salz
Pfeffer	1 Salsiccia piccante	2 frische Bratwürste
1 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie	Olivenöl
4 Scheiben Bauernbrot		

Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Bohnen in einem Sieb abbrausen und abtropfen lassen. Olivenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin anschwitzen. Tomatenmark und Paprikapulver zugeben, kurz anrösten und mit der Brühe ablöschen. Alles gut verrühren. Bohnen zugeben und die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen. 10 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Salami würfeln. Bratwurstbrät in kleinen Portionen aus dem Wurst darm drücken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, Bratwurstbällchen und Salami darin abraten. Bei mittlerer Hitze drei bis vier Minuten braten lassen. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob hacken. Zur angebratenen Wurst in die Pfanne geben und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Die Bohnensuppe in tiefe Teller schöpfen. Angebratene Wurst mit dem Bratfett zur Suppe geben.

Mit etwas Olivenöl beträufeln und mit Petersilie garnieren. Dazu dunkles Bauernbrot servieren.

Horst Lichter am 30. Mai 2015