

Rheinische Schnibbelbohnen-Suppe

Für 4 Personen:

500 g Rheinische Schnibbelbohnen	500 ml Gemüsebrühe	3 Kartoffeln (mehlig.)
1 Becher Crème fraîche	150 g geräuch. Speck am Stück	getrockneter Majoran
Petersilie	2 Scheiben Graubrot	1 Schalotte
Salz, Pfeffer		

Zuerst die Zwiebel fein würfeln. Kartoffeln schälen und klein schneiden.

Den Speck von Scharte und Knorpel befreien und in Stücke schneiden. Danach in einen Topf geben und erhitzen bis reichlich Fett abgegeben wurde.

In der Zwischenzeit die Bohnen klein schneiden. Wer es gerne etwas weniger säuerlich mag, spült sie am besten unter Wasser kurz ab.

Die Kartoffeln und Zwiebeln zum Speck geben und alles anschwitzen. Bohnen in den Topf geben und mit etwa 1 EL Majoran würzen. Gemüsebrühe und Crème fraîche dazugeben.

Die Rinde vom Brot abschneiden. Das Innere würfeln und in den Topf geben.

Etwa 1,5 Stunden mit Deckel köcheln lassen. Zwischendurch immer wieder umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wem die Rinde zu schade ist zum Wegwerfen, kann sie in einer Pfanne anrösten. Die fertige Suppe auf einem Teller anrichten und mit den selbstgemachten Croutons aus der Rinde bestreuen.

Björn Freitag am 10. September 2021