

Buschbohnen-Creme-Suppe



Ton in Ton mit der Keramik-Suppenschale ...

Rezept für eine einfache, aber frische und cremige Suppe.

Ich gare einfach frische Buschbohnen im Wasser.

Schütte dann das Kochwasser bis auf einen kleinen Rest ab und verwende den Rest für die Suppe.

Dazu Sahne für Cremigkeit. Und wenige Gewürze.

Ich püriere die Suppe bewusst nicht mit dem Pürierstab, sondern verwende dafür das Stampfgerät, damit ich zwar eine cremige Suppe, aber noch ein wenig Bohnenstückchen für mehr Biss und Crunch beim Essen der Suppe habe.

Aufgepeppt wird die Suppe noch mit kleinen Würfeln von durchwachsenem Bauchspeck, den ich ohne Fett in einer kleinen Pfanne kross brate.

Für 2 Personen

- 500 g Buschbohnen
- 200 ml Sahne (1 Becher)
- 50 g durchwachsener Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 15 Min.



Schwarte des Specks entfernen. Speck in sehr kleine Würfel schneiden.

Bohnen in einem Topf mit kochendem Wasser 12 Minuten garen.

Kochwasser bis auf einen Rest abschütten.

Bohnen mit dem Stampfgerät fein zerstampfen.

Sahne dazugeben. Salzen und Pfeffern.

Suppe etwas verrühren, nochmals erhitzen und abschmecken. Warmhalten.

Speckwürfel in einer Pfanne ohne Fett einige Minuten kross anbraten.

Suppe in zwei Suppenschalen geben. Mit dem Speck garnieren.

Servieren. Guten Appetit!