weiße Bohnensuppe (5 Liter)

Zutaten

- 700 g weiße Bohnen
- 800 g Kartoffeln
- 280 g Möhren
- 240 g Knollensellerie
- 200 g Lauch
- 500 g Speck
- 1200 ml Gemüsebrühe
- 1000 ml Rinderbrühe
- 8 EL Balsamico (weiß)
- 2 EL Butter
- etwas Bohnenkraut
- etwas Majoran
- Salz und Pfeffer
- Petersilie

Zubereitung

Die Bohnen über Nacht einweichen. Dann in der Gemüsebrühe ca. 1 Std. kochen, bei Bedarf Brühe nachgießen.

Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffeln in klitzekleine Würfel schneiden.

Den Speck separat in einer Pfanne scharf anbraten. In einem zweiten Topf die Butter schmelzen und das Gemüse mit den Kartoffeln kurz anschwitzen. Den gebratenen Speck hinzugeben. Mit der Rinderbrühe ablöschen und 5 Minuten köcheln lassen. Die weißen Bohnen dazugeben und alles gut mischen. Bohnenkraut und Majoran nach Wunsch hinzugeben, bei mir sind es ca. 2-3 Teelöffel. Mit dem Essig, Salz und Pfeffer abschmecken. Nach Belieben einen Teil leicht pürieren, falls man die Suppe sämiger mag.

Kurz vor dem Servieren die klein gehackte Petersilie unterheben.

Die Deftigkeit kann man gut durch die Fleischzugabe variieren. Man kann etwas fetteren Speck nehmen, es bieten sich aber auch Mettwürste, Rippchen usw. an.