

Rahmbohnnensuppe mit Bohnensterz bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

Käferbohnen, ca 30 gr glattes Mehl, 1 Esslöffel Sauerrahm, 1 Spritzer Essig, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und Suppenwürze, Öl.

Die Vorbereitungen:

Käferbohnen über Nacht einweichen; am nächsten Tag abgiessen und waschen.

Die Zubereitung:

Käferbohnen in Wasser kochen bis sie weich sind; Wasser salzen und mit Suppenwürfel würzen. Lorbeerblatt dazu...

einstweilen Sauerrahm mit glattem Mehl (ca. 1 Esslöffel Mehl) verrühren bis keine Bröckchen mehr zu sehen sind.

In einem Extratopf ein wenig Öl erhitzen...Mehl dazugeben und schnell rühren, damit es nicht anbrennt. Mit einem Schöpflöffel immer wieder Suppe zu dem Mehl geben (inklusive der Bohnen) und so weiterrühren, dass Bröckchen entstehen. Auch immer wieder Öl dazugiessen, damit das Gericht geschmeidig wird. Würzen mit Salz und etwas Pfeffer.

Zuletzt den Rest der Suppe mit dem Rahm/Mehl-Gemisch binden und mit Essig, Salz u. Pfeffer würzen.

Das Gericht isst man gemeinsam, nicht hintereinander...