

Möhren mit weißen Bohnen bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

250 gr weiße Bohnen, 350 gr durchwachsener Speck, 500 gr Möhren, 1 l Wasser, 3 Teelöffel Zucker, 1 Bund Petersilie, 6 Teelöffel Gemüsebrühe, 1 Teelöffel Salz, 3 Kartoffeln.

Die Vorbereitungen:

Bohnen in einer Schüssel mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen.

Kartoffeln schälen und fein reiben.

Die Zubereitung:

Den Speck in einen großen Topf geben mit Wasser begießen und zugedeckt 30 Minuten kochen lassen. Dann die abgetropften Bohnen (ohne Einweichwasser), die Gemüsebrühe und das Salz in den Topf geben und weitere 30 Minuten kochen. In der Zwischenzeit Möhren putzen, waschen und abtropfen lassen. In etwa 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Die Möhren und die geriebenen Kartoffeln mit dem Zucker zu den Bohnen geben und unter mehrmaligem Rühren die Suppe 25 Minuten bei kleiner Hitze fertigkochen. Petersilie abspülen, trockentupfen und in Sträußchen teilen. Eintopf in einer vorgewärmten Schüssel geben, mit Petersiliensträußchen garnieren. Speck in 1/2cm dicke Scheiben schneiden und auf einer Platte getrennt servieren.