

Rezept für 6 Personen

Der Sattmacher – Bohneneintopf mit Wurzel- gemüse und Bündnerfleisch

ZUTATEN

- 2l Fleischbouillon, stark
- 250 g Lupini-Bohnen in Salzlake, abgegossen, abgetropft
- 250 g Kidney-Bohnen in Salzlake, abgegossen, abgetropft
- Butter zum Andünsten
- 1 *Gemüsezwiebel, gross, geschält, fein gewürfelt
- 250 g *Wurzelgemüse, fein gewürfelt
z.B. Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie
- 1 *Lauchstange, gewaschen, in feine Streifen geschnitten
- 100 g Bündnerfleisch
- 6 Tomaten, getrocknet
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Knoblauchzehen mit Schale
- ½ Bund Thymian
- 4 Maggikrautweige
- 1 Peperoncini, rot, entkernt, fein geschnitten
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- Sojasauce, weiss

Garnitur

- 8 Speckscheiben, durchwachsen, gebraten
- 4 Maggikrautweige, frittiert
- 1 Knoblauchwurzel, die Aussenblätter sternförmig eingeschnitten, nach aussen gebogen, in Olivenöl weich gedünstet

ZUBEREITUNG

Die Fleischbouillon erhitzen. Die *Zutaten in der Butter anziehen, abtropfen und in die Bouillon geben. Die Bohnen und die übrigen Zutaten hinzufügen und ca. 1 Stunde bei kleiner Hitze köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und wenig Sojasauce abschmecken.

ANRICHTEN

Die Suppe in einen vorgewärmten Topf füllen.
Mit dem Speck, dem Maggikraut und der Knoblauchwurzel garnieren.

—**VEGANER TIPP:** Fleischbouillon durch Gemüsebrühe und die Bratbutter durch Olivenöl ersetzen. Das Bündnerfleisch einfach weglassen, und für die Garnitur kommt die köstliche Bohnensuppe auch ohne den durchwachsenen Speck aus.

Rezept von Marvin Lange & Marion Michels

