Österreichische Bohnensuppe

Diese österreichische Bohnensuppe gehört zu den besonderen Spezialitäten des Landes. Das Rezept ist bei Gästen wie Einheimischen gleichermaßen beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Ruhezeit: 10,0 h

Gesamtzeit: 11,3 h



Zutaten

250 g	Käferbohnen
1 Stängel	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Stk.	Zwiebel
1 Stk.	Knoblauchzehe
Nach Belieben	Rapsöl (zum Anschwitzen)
1 Prise	Thymian
1 Prise	Bohnenkraut
1 EL	Tomatenmark
1 l	Geflügelfond
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Kümmel
1 Prise	Piment
1 EL	Schlagobers
1 Tupfer	Sauerrahm (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die österreichische Bohnensuppe die Käferbohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen lassen. Einige Bohnen für die Einlage heraussuchen und mit Thymian und Lorbeerblatt in einen Topf mit kaltem Wasser geben.

2. Die Bohnen zum Kochen bringen und ca. 1 Stunde bei mittlerer Temperatur weich garen. In der Zwischenzeit Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Rapsöl in einem Topf erhitzen und Zwiebel und Knoblauch darin anschwitzen.

3. Die restlichen Bohnen hinzufügen und mit Thymian und Bohnenkraut würzen. Tomatenmark dazugeben und mit anrösten. Mit Geflügelfond ablöschen. Leicht mit Salz und Pfeffer würzen und mit Kümmel und Piment abschmecken.

4. Alles weich kochen und dann mit dem Stabmixer fein pürieren. Die Suppe durch ein Sieb passieren und einen Klecks Schlag unterrühren. Mit den ganzen Bohnen anrichten, mit etwas Sauerrahm garnieren und servieren.

Tipp

Vor dem Servieren die österreichische Bohnensuppe mit Knoblauchscheiben und Thymian bestreuen.