Bohnensuppe mit Selchfleisch

Die Bohnensuppe mit Selchfleisch ist eine einfache Hausmannskost aus Omas Küche. Das Rezept gelingt ganz unkompliziert und schmeckt wunderbar.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h

Zutaten

250 g	Selchfleisch (Karree o.Schinken)
500 g	Bohnen (aus der Dose)
1 Stk.	Zwiebel (weiß)
1 Stk.	Zwiebel (weiß)
2 EL	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Paprikapulver (edelsuß)
1 l	Gemüsebrühe
3 Stk.	Lorbeerblätter
1 TL	Majoran (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
Nach Belieben	Petersilie gehackt

Zubereitung

1. Das Selchfleisch in einen Kochtopf geben und bei leicht siedendem Wasser zirka 30 Minuten ziehen lassen. Danach in etwa 1 cm große Stücke schneiden.

2. Die Zwiebeln schälen, zerhacken und in einem Kochtopf mit geschmolzener Butter glasig dünsten. Die geschälte und kleine gehackte Knoblauchzehen zugeben und kurz mitrösten. Jetzt das Paprikapulver hinzugeben und einrühren.

3. Mit der Brühe aufgießen und mit getrocknetem Majoran, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer

würzen. Zirka 25 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

4. Das Selchfleisch und die abgespülten Bohnen zugeben, kurz erwärmen lassen und die **Bohnensuppe mit Selchfleisch** nochmals abschmecken und nach Belieben mit gehackter Petersilie bestreuen.

Tipp

Zur Bohnensuppe mit Selchfleisch ein knusprig frisches Gebäck oder Brot reichen. Für eine schärfere Variante einfach nach Belieben mit Chili würzen.