

Bohnensuppe mit Wurst

Die Bohnensuppe mit Wurst ist ein köstliches und aromatisches Suppengericht für die ganze Familie.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	weiße Bohnen (aus der Dose abgetropft)
1 Stk.	Paprika
2 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Bund	Suppengrün
1 Dose	Tomaten gewürfelt (ca. 400 g)
800 ml	Fleischbrühe (Rinderbrühe, Rindsuppe)
1 Prise	Bohnenkraut
1 Prise	Thymian
1 Prise	Majoran
250 g	Debreziner (Frankfurter, Braunschweiger, o.ä.)
	Salz und Pfeffer
0.5 TL	Paprikapulver (mittelscharf)
	Öl

Zubereitung

1. Um eine **deftige Bohnensuppe mit Wurst** zuzubereiten, zuerst die Paprika halbieren, entkernen, waschen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein zerhacken. Das Suppengrün ebenfalls putzen, schälen und klein schneiden.
2. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und Zwiebel- sowie Knoblauchwürfel glasig anschwitzen. Die gewürfelten Tomaten zugeben und kurz anrösten. Dann Paprika und

Suppengrün zugeben. Mit Bohnenkraut, Thymian, Majoran, Paprikapulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit heißer Rindsuppe aufgießen und alles zugedeckt etwa 20 Minuten köcheln lassen.

3. Die [Debreziner-Wurst](#) in Scheiben schneiden und zusammen mit den abgetropften weißen Bohnen zur Suppe geben. Je nach Konsistenz noch etwas Rindsuppe angießen. Noch einige Minuten weiterköcheln, bis die Aromen sich verbinden. Zum Schluss mit Salz und Pfeffer aus der Mühle abschmecken und mit frischen Kräuter garnieren.

Tipp

Die schmackhafte Bohnensuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot oder Gebäck servieren.