Marokkanische Bohnensuppe Bissara

Die Bissara ist einen traditionelle wohlschmeckende marokkanische Bohnensuppe. Dieses geniale Suppen-Rezept bringt Abwechslung auf den Küchentisch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 45 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

250 g	weiße Bohnen (getrocknet)
4 Stk.	Knoblauchzehe
1.5 l	Wasser
1 TL	Salz
1 TL	Kreuzkümmel (gemahlen)

Zubereitung

1. Für die **marokkanische Bohnensuppe Bissara** die getrockneten weißen Bohnen mit Wasser abspülen, in einem Sieb abtropfen lassen und in einen Kochtopf geben. Die Knoblauchzehen schälen und im Ganzen dazu geben. Mit Salz und gemahlenen Kreuzkümmel würzen und mit Wasser auffüllen.

2. Bei mittlere Stufe etwa 45 Minuten köcheln lassen bis die Bohnen weich sind. Gelegentlich den entstehenden Schaum von der Oberfläche abschöpfen.

3. Nach Ende der Garzeit mit einem Mixstab pürieren.

4. Die Suppe in Teller anrichten und mit Olivenöl beträufeln.

Tipp

Traditionell wird die Bohnensuppe noch mit gemahlenen Kreuzkümmel und je nach Belieben mit Chilipulver bestreut.