

Weißer Bohnensuppe mit Speck

Die Weiße Bohnensuppe mit Speck ist eine köstliche und würzige Suppe aus Omas Rezeptesammlung.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel (mittelgroße)
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Kartoffel (mehlig kochend)
200 g	Bauchspeck
2 BL	Öl
0.5 Bündel	Suppengemüse (Kartotten, Sellerie, Wurzelpetersilie)
1.25 l	Gemüsebrühe
250 g	weiße Bohnen (aus der Dose)
1 Prise	Bohnenkraut
1 Prise	Majoran
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Für die **Weißer Bohnensuppe mit Speck** die Zwiebel und Knoblauchzehen schälen und klein zerhacken. Das Suppengemüse putzen und in kleine Stücke schneiden. Die Kartoffel schälen und in sehr kleine Würfel zerschneiden. Den Bauchspeck in kleine Stücke zerschneiden.
2. Jetzt das Pflanzenöl in einem Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch glasig andünsten. Speckwürfeln zugeben kurz mitrösten. Mit der Gemüsebrühe aufgießen, die Kartoffeln und Gemüse zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Bohnenkraut würzen und zirka 20 Minuten garen lassen.
3. Die Weißen Bohnen aus der Dose über ein Sieb abtropfen lassen. Zur Suppe geben und

weitere 10 Minuten leicht köcheln lassen. Die Weiße Bohnensuppe mit Speck nochmals abschmecken, anrichten und genießen.

Tipp