

Gerhardts Rezept des Monats

BOHNENSUPPE

ZUBEREITUNG

1. Zwiebel in Butter anschwitzen, geschnittene Bohnen dazugeben. Mit Sahne und Brühe aufkochen.
2. Die Kartoffelwürfel blanchieren und beim Aufkochen der Suppe dazugeben, ebenso die Kräuter.
3. Die Baconstreifen in der Pfanne knusprig ausbraten.
4. Die Suppe etwa 15 Minuten kochen, bis die Bohnen und Kartoffeln gar sind.
5. Zuletzt die saure Sahne zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kräuter herausnehmen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g breite Stangenbohnen, schräg geschnitten
200 g Kartoffelwürfel, ca. 1 cm
2 Zwiebeln, gewürfelt
100 g Bacon in Streifen
500 ml Rinderbrühe
300 ml Sahne
100 ml saure Sahne oder Crème fraîche
50 g Butter
2 Lorbeerblätter
Bohnenkraut
Thymian
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Melden Sie sich bei unserem Newsletter auf unserer Homepage an, Sie erhalten dann im jeweiligen Monat das Bild zum Rezept.

Gerhardts Weinempfehlung

Jetzt ist Bohnenzeit und wir können eine herzhafte Bohnensuppe kochen!
Servieren Sie hierzu den Portugieser Rotwein.
Die Bohnensuppe sollte von einem herzhaft-fruchtigen Wein begleitet werden.
Dennoch nicht zu kräftig, da ist der Portugieser ganz richtig!

