Weiße Bohnensuppe

Zutaten:

225 g Tempo-Bohnen, 1 Liter Fleisch Brühe, 4 Kartoffeln, 1 Möhre, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, Kümmel, Piment- und Pfefferkörner, Bauchspeck oder Frühstücksbauch nach Gusto.

Zubereitung:

Alle Zutaten, außer die Bohnen in Würfel schneiden, die Knoblauchzehe fein hacken. Bauchspeck und Zwiebel im Topf anschwitzen. Möhren und Kartoffeln dazugeben und kurz Farbe ziehen lassen. Mit der Brühe ablöschen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Dabei den Knoblauch, den Kümmel und die Gewürzkörnen zufügen. Die Tempobohnen in den Topf geben und alles noch mal 10 bis 15 Minuten köcheln lassen, eventuell noch mal abschmecken. Schmeckt auch am nächsten Tag, wenn alles schön durchgezogen ist. Es ist somit ein schnell zubereiteter kräftiger Eintopf zum Durchwärmen.

Guten Appetit!