

Käferbohneensuppe

Zutaten für 4 Portionen:

250 g	getrocknete Käferbohnen
1 l	Wasser
	etwas Bohnenkraut
1 Priesel	Zucker
1 Stück	Zwiebel
2 EL	Rapsöl
2 EL	Mehl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, etwas Muskatnuss, gehackte Petersilie, Kümmel
	getoastete Schwarzbrotwürfel evtl. geröstete Speckwürfel

Zubereitung:

Käferbohnen am Vortag in lauwarmen Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit frischem Wasser weichkochen und etwas Kümmel, Zucker und Bohnenkraut begeben. Gegen Ende der Kochzeit das Salz begeben.

Bohnen abseihen und das Kochwasser in einem Topf auffangen. Die Zwiebel fein würfelig schneiden, in Rapsöl kurz anrösten, das Mehl dazugeben und kurz mitrösten. Mit 125 ml Wasser aufgießen und glatt rühren. Mit dem abgeseihten Kochwasser aufgießen und mit einem Schneebesen versprudeln.

Die Käferbohneensuppe aufkochen lassen und gut abschmecken.

Nach Belieben mit gerösteten Schwarzbrotwürfel oder Speckwürfel und gehackter Petersilie in einem Suppenteller servieren.