▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Februar 2022 ▪
Zusatzgericht von Björn Freitag

Saure Bohnensuppe

Zutaten für zwei Personen

Für die Suppe:
5 vorwiegend festkochende Kartoffeln
500 g saure Schnibbelbohnen, im Beutel
2 Zwiebeln
300 g Crème fraîche
100 g veganer Zwiebelschmalz
1 L Gemüsefond
50 ml heller Essig
1 Bund Petersilie
1 Bund Majoran
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit Salzwasser garkochen.

Zwiebeln abziehen, klein schneiden und im Zwiebelschmalz in einem Topf anschwitzen. Mit Gemüsefond abgießen und köcheln lassen.

Bohnen abgießen und mit dem Essig zu den Zwiebeln geben. Crème fraîche unterheben und köcheln lassen. Kartoffeln abgießen und in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Petersilie und Majoran abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und über die Suppe streuen.

Suppe in tiefen Tellern anrichten und servieren.