



Muotathaler Bohnensuppe

Die grossen, dunkelvioletten Muotathaler Bohnen sind festfleischig, aber ganz ohne zähe Fasern, da erübrigt sich das Fädeln. Beim Kochen weicht die violette Farbe einem satten Grün, das hat aber keinen Einfluss auf ihren urchigen Charakter und guten Geschmack. Die Suppe ist mit Kartoffeln gebunden, das passt gut zum Bohnengeschmack.

Zutaten (1 Hauptspeise)

200g	Muotathaler Bohnen
2	Zweige Bohnenkraut
1	Kartoffel, ca. 100g
1	grosse Knoblauchzehe
4dl	Gemüsebouillon
1-2El	Sauerrahm
	Bratbutter

Zubereitung

Kartoffel zu kleinen Würfel schneiden. Knoblauch grob hacken. Beides zusammen in Bratbutter leicht andünsten. Bouillon dazugiessen und köcheln lassen bis die Kartoffeln ganz weich sind (ca. 30 Minuten). Suppe mit dem Schwingbesen kräftig durchrühren, damit die Kartoffelwürfel zerfallen.

Bohnen rüsten, dabei muss man nur die Stielansätze wegschneiden. Bohnen zu 2-3cm langen Stücken schneiden. Bohnenkraut-Blättchen von den Stielen abzupfen. Beides zusammen zur Suppe geben und ca. 20 Minuten köcheln lassen bis die Bohnen gar sind. Zum Schluss Sauerrahm einrühren und mit wenig Pfeffer abschmecken. Ev. mit etwas mildem Paprika bestreuen.



