



Dörrbohnen-Suppe mit Linsen und Curry

Es lohnt sich etwas zu viel Dörrbohnen zuzubereiten, sie lassen sich gut aufwärmen und schmecken dann fast noch etwas besser. Oder man bereitet mit ihnen, zusammen mit Linsen und Kartoffeln, eine kräftige und nahrhafte Wintersuppe zu. Dörrbohnen sind vor allem in der Schweiz und Teilen Süddeutschlands (Pfalz) als Beilage zu Wurst und Geräuchertem beliebt. Sie schmecken auch in als Eintopf oder Suppe als Hauptmahlzeit gut, dabei passen auch exotische Gewürze, vor allem Curry, ausgezeichnet.

Zutaten (2-3 Portionen)

150g	Dörrbohnen gekocht
80g	braune Linsen
1	Zwiebel, ca. 60g
7dl	Gemüsebouillon
120g	Kartoffel festkochend
1Tl	Curry mild
1/2Tl	Curry pikant
7cl	Vollrahm
1El	Sonnenblumenöl
	Pfeffer

Zubereitung

Linsen kalt abspülen und in 7dl Wasser ohne Salz ca. 15 min köcheln lassen. Sie sollten nur knapp gar sein.

Linsen können je nach Sorte unterschiedliche Kochzeiten haben, sie ist meist auf der Packung angegeben.

Dörrbohnen zu löffelgerechten Stücken schneiden. Kartoffeln schälen und zu 1cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebeln längs zur Schale halbieren und zu Scheiben schneiden.

Bouillonextrakt ins köchelnde Wasser einrühren. Dörrbohnen und Kartoffelwürfel zugeben und mit den Currys würzen. Ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln gar sind.

Nebenher die Zwiebeln in in wenig Öl anrösten bis sie stellenweise braune Röstspuren zeigen.

Vollrahm in die Suppe einrühren, nochmals 2-3 Minuten köcheln lassen und mit Pfeffer abschmecken. Suppe anrichten und mit den angerösteten Zwiebeln garnieren.

Dazu angeröstete Brotscheiben servieren.





