

Rote Bohnensuppe

Für 4 Portionen

2 Zwiebeln	200 g durchw. Speck	2 Kartoffeln
6 Mettwürste	1 gr. Dose Tomaten	2 kl. Dosen Kidneybohnen
1 Becher Sahne		

Speck würfeln und in einem Topf auslassen. Gewürfelte Zwiebeln mit gewürfelten rohen Kartoffeln und in Scheiben geschnittenen Mettwürsten kurz anbraten. Geschälte Tomaten und abgetropfte Kidneybohnen hinzufügen. Gut umrühren und bei kleiner Hitze 1 Stunde bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Zwischendurch umrühren.

Danach die Sahne beifügen und noch 20 Minuten ohne Deckel köcheln.

NN am 14. Oktober 2025