

Mit Herz am Herd | Bibbelsches Bohnesupp' mit Zwetschgen-Kuchen

Bibbelsches Bohnesupp'

- 500 g Stangenbohnen
- 500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
- 900 ml Gemüsebrühe (Instant oder aus frischem Suppengemüse)
- 300 g Karotten
- 100 g Bohnenkraut
- 200 g Staudensellerie
- 200 g Frühlingszwiebeln
- 50 ml Rapsöl
- 100 g Bacon
- 100 g Schalotten
- 1 Knoblauchzehe
- 50 ml Essig
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Bohnen putzen, Kartoffeln und Karotten schälen und alles in kleine Würfel oder auf gleiche Größe schneiden. In einem Topf die Gemüsebrühe aufkochen. Zuerst die Bohnen und Kartoffeln in die Brühe geben und weiterkochen. Nach 5 Minuten Garzeit die Karotten dazugeben. Bohnenkraut zupfen, kleinschneiden und ebenfalls hinzufügen.

In der Zwischenzeit Rapsöl in einer Pfanne erhitzen und den in kleine Stücke geschnittenen Bacon kross anbraten.

Schalotten und Knoblauch schälen, würfeln und in der Pfanne mit anschwitzen, bis sie goldgelb sind. Mit Mehl bestäuben. So wird die Suppe später schön sämig. Mit Essig ablöschen und zur Bohnesupp' geben.

Staudensellerie und Frühlingszwiebel klein schneiden und der Suppe hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die

Suppe sollte insgesamt ca. 20 Minuten kochen.

Zwetschgenkuchen

Mürbeteig

- 250 g Mehl

- 100 g Butter
- 1 Ei
- 100 g Zucker

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben

Belag

- 300 – 500 g Zwetschgen, entkernt
- 50 g Mandelmehl
- 50 g braunen Zucker

Zubereitung:

Den Backofen bei Umluft auf 180 Grad vorheizen.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, sehr gut vermengen und durchkneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie packen und für ca. ½ Stunde in den Kühlschrank legen. Die Folie ist wichtig: Der im Teig enthaltene Zucker kann so kein Wasser „ziehen“. Somit bleibt der Teig trocken und beim Backen schön kross.

Nach dem Kühlen den Mürbeteig ausrollen, auf ein Blech geben und mit Mandelmehl bestreuen. So bleiben die Zwetschgen nach dem Backen schön saftig und der Teig weicht nicht durch. Zwetschgen entkernen und den Teig damit belegen. Ebenfalls mit Mandelmehl und mit braunem Zucker bestreuen. Jetzt 20 Minuten bei 180 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen backen.

Anrichten:

In einem tiefen Teller Bibbelsches Bohnesupp' anrichten. Mit Bohnenkraut garnieren. Den Tellerrand mit einem kleinen Stück Zwetschgenkuchen belegen. Abwechselnd die Suppe löffeln und den Zwetschgenkuchen abbeißen, so erhält man den einzigartigen Geschmack dieses typisch saarländischen Gerichtes.

Getränk: Alkoholfreier Cocktail

Ingwerscheiben mit Zucker, Hagebutten, Zitrone und Minze in 100 ml Wasser aufkochen und auskühlen lassen.

Dann 250 ml naturtrüben Apfelsaft und 250 ml Natursprudel dazugeben.

Rezept: Cliff Hämmerle

Quelle: Mit Herz am Herd vom 05.02.2016