



Bohnensuppe mit Hähnchen und Rauchwurst

mit knusprigem Petersilien-Knoblauch-Brot



ca. 30min



3-4 Personen

Sie ist schon ein Hingucker auf dem Tisch, unsere aromatische Weiße-Bohnen-Suppe mit doppelter Fleischeinlage! Und sie schmeckt natürlich noch viel besser: Dafür sorgen saftige Hähnchenoberkeulen und deftige Rauchwurst, sämige Bohnen, viel Gemüse und ein Hauch Rosmarin. Als stilvolle Begleitung servierst du dazu knusprige Brötchen mit selbst gemachter Kräuter-Knoblauch-Butter. Ein Fest für den Gaumen!

Was du von uns bekommst

- 20g Petersilie & Rosmarin
- 4 Hähnchenoberkeulen
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 400g geschnittener Lauch
- 400g geschnittener Weißkohl
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 4 Rauchwürste
- 2 Baguettebrötchen ¹
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- 100g Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- großer Topf mit Deckel
- Messbecher
- Küchenwaage
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1193kcal, Fett 84.3g,

Kohlenhydrate 57.3g, Eiweiß 58.0g

1

1. Butter verfeinern

100g Butter Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze (155°C Umluft) vorheizen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. 3 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Petersilie**, die ½ des Knoblauchs und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer mithilfe einer Gabel mit der weichen Butter vermengen.

4

4. Suppe zubereiten

Das **Fleisch samt ausgetretenem Saft** zugeben und mit dem **Gemüse** abgedeckt ca. 7Min. köcheln. Den Deckel abnehmen und alles 5-7Min. weiterköcheln. Den **Rosmarin** und das **Fleisch** herausnehmen. Die **Würste** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. Das **Fleisch** vom Knochen lösen und mit der **Wurst** in den Topf geben. Bis zum Servieren ohne Deckel bei niedrigster Hitze weiterköcheln.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

2

2. Fleisch anbraten

Die **Hähnchenoberkeulen** trocken tupfen, mit je 1 Prise Salz bestreuen und in einem großen Topf mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 1-2Min. anbraten, dann wenden, auf der anderen Seite salzen und weitere 1-2Min. braten; das **Fleisch** muss noch nicht durchgegart sein. Aus dem Topf nehmen und auf einem Teller abgedeckt beiseitestellen.

5

5. Brötchen verfeinern

Die **Brötchen** in Abständen von ca. 2cm mehrfach ein-, aber nicht ganz durchschneiden, auf den Schnittflächen mit der **Petersilienbutter** bestreichen und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech in 7-8Min. im Ofen knusprig aufbacken. Die **Suppe** mit dem **Petersilien-Knoblauch-Brot** servieren.

3

3. Gemüse braten

Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Den **Lauch** und den **Weißkohl** im Fleischtopf mit 1EL Olivenöl, dem restlichen Knoblauch und 1TL Salz bei mittlerer Hitze kurz vermengen, den **Rosmarin** zugeben und alles 2-3Min. braten. Die **Bohnen**, das **Tomatenmark** und 700-800ml Wasser einrühren.

6

6. Käsebrod forever

Knuspriges Kräuter-Knoblauch-Brot ist ja schon der Hit – natürlich kann man aber auch immer noch einen draufsetzen. In diesem Fall am besten gleich mehrere, denn der Käse an sich ist ungern allein. Einfach ein paar Flöckchen geriebenen Käse deiner Wahl auf/in den Brötchen verewigen und mitbacken, das ergibt himmlisches Kräuter-Knoblauch-Käse-Brot, mmmh!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.    **#marleyspooning**