



Bohnensuppe mit Hähnchen und Rauchwurst

mit knusprigem Petersilien-Knoblauch-Brot



ca. 30min



2 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!

- 10g Petersilie & Rosmarin
- 2 Hähnchenoberkeulen
- 1 Dose weiße Bio-Bohnen
- 200g geschnittener Lauch
- 200g geschnittener Weißkohl
- 1 Dose Bio-Tomatenmark
- 2 Rauchwürste
- 1 Baguettebrötchen ¹
- 2 Knoblauchzehen

- 50g Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

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

Energie 1203kcal, Fett 84.2g,
Kohlenhydrate 59.3g, Eiweiß 58.5g



50g Butter Zimmertemperatur annehmen lassen. Den Backofen auf 175°C Ober-Unterhitze (155°C Umluft) vorheizen. Die **Petersilie samt Stängeln** fein schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Petersilie**, die $\frac{1}{2}$ des Knoblauchs und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer mithilfe einer Gabel mit der weichen Butter vermengen.



Die **Hähnchenoberkeulen** trocken tupfen, mit je 1 Prise Salz bestreuen und in einem mittelgroßen Topf mit 1EL 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.



Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Den **Lauch** und den **Weißkohl** im Fleischtopf mit 1 EL Olivenöl, dem restlichen Knoblauch und ½ TL Salz bei mittlerer Hitze kurz vermengen, den **Rosmarin** zugeben und alles 2-3 Min. braten. Die **Bohnen**, das **Tomatenmark** und 400-500 ml Wasser einrühren.



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 **Wurst** 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.



Das **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.



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, mmmhh!

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(eabd9f9ababee93effadc3b380fe65fd_img.jpg\)](#) [!\[\]\(1fa16a73daf7b68de7d1700d4a6bc818_img.jpg\)](#) [!\[\]\(accca16af11bc8ee9fcc169a03c4ba6f_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**