

Aromatische Suppe mit Puffbohne (10 Liter)

Zutaten:

- Kartoffeln – 5 Kilogramm
- Porree (nur weiße Teile): 6 Stück
- gefrorene Puffbohne – 4 Kilogramm
- Geräucherter Speck – 1 Kilogramm
- Schmelzkäse – 10 Stück
- Sahne – 6 Stück
- Suppenfleisch – 1 Stück
- Rindsbouillonwürfel – 8 Stück
- Suppengemüse – 1 Stück
- Butter – 0,5 Kilogramm
- Zwiebel – 0,5 Kilogramm
- Schinken – 0,5 Kilogramm
- Kürbiskerne
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Majoran, Muskatnuss

Zubereitung:

Brühe kochen. Puffbohne kochen und schälen. Porree und Zwiebel waschen, schälen, zerkleinern, in Butter anbraten. Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. In durchgeseigte Brühe Kartoffeln, angebratene Porree mit Zwiebel und die Hälfte von Puffbohnen geben. Das Ganze kochen. Dazu Schmelzkäse und Sahne geben und alles mixen.

Übrigen Teil von Puffbohnen mit Speck anbraten. Dann zur Suppe geben. Die Suppe würzen. Das Gericht mit gerösteten Kürbiskernen oder Sonnenblumenkernen servieren.