

Eintopf aus weissen Bohnen

	50 Portionen	100 Portionen	150 Portionen
Wasser (Anfangsmenge)	15 l	30 l	45 l
Weiße Bohnen	7,0 kg	14,0 kg	21,00 kg
Kartoffeln, geschält	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Zwiebeln	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Karotten (Mohrrüben)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Sellerie	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Porree (Lauch)	1,0 kg	2,0 kg	3,0 kg
Fetter Speck, geräuchert	2,0 kg	4,0 kg	6,0 kg
Salz	150 g	300 g	450 g
Pfeffer	5 g	10 g	15 g
Frische Petersilie	200 g	400 g	600 g
Bohnenkraut frisch oder Thymian getrocknet	4 g	8 g	12 g

Zubereitung und Tips

Die weißen Bohnen sind ca. 12 Stunden vor Zubereitung in kaltem Wasser einzuweichen. Danach die Bohnen mit dem Einweichwasser (eventuell mit Wasser auffüllen) und dem Salz ca. 1 1/2 Stunden kochen lassen. Die tatsächliche Kochzeit richtet sich nach der Bohnenart. Geschälte Kartoffeln in Würfel schneiden. Zwiebeln kleinhacken. Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) säubern und in kleine Stücke schneiden (würfeln). Nach ca. einer Stunde Kochzeit nur die Kartoffelwürfel (in den Kessel) zugeben. Zwischenzeitlich den geräucherten Speck in einer Pfanne auslassen.

Kurz danach die gehackten Zwiebeln hinzugeben und alles leicht anrösten (Vorsicht: Nicht zu dunkel werden lassen). Nun die kleingeschnittenen (gewürfelten) Gemüse (Karotten, Sellerie, Porree) hinzugeben und anschwitzen (also nicht ganz durchgaren). Danach der Suppe zugeben, die restlichen Zutaten (Majoran, Pfeffer) außer Petersilie zugeben und 20-30 Minuten leicht kochen lassen (köcheln). Die frische, gehackte Petersilie erst kurz vor Ausgabe der Suppe einstreuen. In bestimmten Jahreszeiten ist frische Petersilie nur zu hohen Preise, gelegentlich gar nicht zu bekommen. Dann weichen wir auf getrocknete Petersilie aus. Diese geben wir ca. 10 Minuten vor Suppenausgabe hinzu, damit sie sich vollsaugen und Aroma entfalten kann. Ebenso kann man auf gewürfelten Dosensellerie ausweichen, welcher zum Ende der Suppengarzeit hinzugegeben und lediglich in der Suppe kurz aufgekocht werden muss.