

Feuriger Gemüseeintopf mit Kabanos Paprika



Zubereitung

1. Die Enden der Bohnen entfernen und die Bohnen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden. In starkem Salzwasser weich kochen, in kaltem Wasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen.
2. Karotten, Kartoffeln und Zwiebel schälen und in Scheiben schneiden. Den Staudensellerie putzen, waschen und schräg in Scheiben schneiden. Die Zucchini waschen, Stielansatz entfernen, längs halbieren und in Scheiben schneiden. Die Champignons putzen, nur wenn nötig waschen und halbieren. Die Kabanos in dünne Scheiben schneiden.
3. Karotten, Kartoffeln und Zwiebeln im Geflügelfond mit den Tomaten, einem Lorbeerblatt und einer Chilischote in einem Topf knapp unter dem Siedepunkt in 20 bis 30 Minuten weich garen.
4. Zum Schluss grüne Bohnen, Kidneybohnen, Erbsen, Champignons, Staudensellerie und Zucchini dazu geben und darin erhitzen. Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Chili würzen. 2 Scheiben Ingwer, Petersilienstiele und 1 Streifen Zitronenschale für einige Minuten einlegen, danach mit Lorbeerblatt und Chilischote entfernen.
5. Die Suppe vom Herd nehmen, das Olivenöl darauf träufeln, die Kabanosscheiben mit der Petersilie hinein rühren und gegebenenfalls noch mit einer Prise Chili nachwürzen.
6. Einen Hauch Muskatnuss in einen tiefen warmen Teller reiben und die Suppe darauf verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Lust auf mehr Kabanos Rezepte von Alfons Schuhbeck? Viel Spaß beim Stöbern unter: www.kabanoskochschule.de