

Gemüsesuppe mit italienischen Schweinswürstchen und Fenchel

by Andreas - Donnerstag, August 04, 2011

<http://mundgericht.de/index.php/gemusesuppe-mit-italienischen-schweinswurstchen-und-fenchel/>

Mein Bruder hatte mir frische Borlottibohnen aus dem Urlaub mitgebracht. Die habe ich mit einer Fenchelknolle, Chinakohl und zu einer Gemüsesuppe verarbeitet. Die Bohnen haben eine sehr lange Garzeit. Darum den Chinakohl erst am Schluss begeben.

1 Bund Suppengrün

1 Zwiebel

1 Fenchelknolle

200 gr. Borlottibohnen

¼ Chinakohl

6 Schweinswürste

1 TL Senfkörner

3 EL Noilly Prat

2 EL Öl

Pfeffer

Salz

Das Suppengrün und die Zwiebel würfeln. Mit dem Öl in einem großen Topf anbraten. Die klein geschnittene Fenchelknolle, die Bohnen und die Senfkörner mit einem Liter Wasser beifügen. Salzen und pfeffern. Ca. 2 ½ Stunden bei kleiner Flamme und geschlossenem Deckel köcheln lassen. Die Schweinswürste den in Streifen geschnittenen Chinakohl dazu geben. Mit Noilly Prat abschmecken. Nochmals ca. 15 Minuten köcheln lassen.