

Dicke Bohnensuppe

Zubereitet mit: Knorr

ca. 80 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

- 400 g Quitten
- 4 geh. TL KNORR Brühe mit Rind 16,5 Liter
- 400 g Kartoffeln
- 3 Stiele Bohnenkraut
- 1 Glas Bohnen dick, Konserve
- 300 g Schweineschnitzel
- Jodsalz
- 1 Prise Pfeffer
- 2 EL Pflanzenöl

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	1363 kJ
Energie (Kilokalorien):	326 kcal
Fett:	9,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	1,7 g
Kohlenhydrate:	29 g
davon Zucker:	11 g
Ballaststoffe:	8,7 g
Eiweiß:	25 g
Salz:	3,4 g

Zubereitung

1. Für die dicke Bohnensuppe Quitte waschen, vierteln und schälen. Das Kerngehäuse entfernen, das Fruchtfleisch würfeln.

2. 2 l (2000 ml) Wasser aufkochen und KNORR Brühe mit Rind darin einrühren. Quittenwürfel zugeben und bei mittlerer Hitze 45 Minuten garen.

3. Inzwischen Kartoffeln schälen und würfeln. Bohnenkraut waschen und trocken schütteln. Kartoffeln und 2 Stiele Bohnenkraut zu den Quittenwürfeln geben und weitere 20 Minuten garen.

4. Bohnen in einem Sieb abgießen, abtropfen lassen und 2 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Quitten und Kartoffeln geben.

5. Schweineschnitzel in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen darin rundherum 3 - 4 Minuten braten.

6. Bohnenkraut aus der Suppe nehmen. Fleischstreifen in die Suppe geben. Restliches Bohnenkraut fein schneiden und als Garnitur auf die dicke Bohnensuppe streuen.

Tipps zu diesem Rezept

Das mildfruchtige, leicht zitronige Aroma der Quitte ergänzt mageres Schweinefleisch vorzüglich. Einige Quittensorten besitzen einen feinen Flaum auf der Schale, den man vor der Verarbeitung mit einem Tuch abreiben kann. Beim Schälen, Entkernen und Zerkleinern verfärbt sich das helle Fruchtfleisch ziemlich schnell bräunlich. Aber das ist kein Grund zur Sorge, denn die Verfärbung geht durch das Kochen wieder zurück.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 15 min Kochzeit: 65 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen