



FLÄMISCHE BAUERNSUPPE

Zutaten:

- 600g Kartoffeln (überwiegend festkochend)
- 2 Stangen Lauch
- Bohnenkraut (getrocknet 1 EL / Frisch eine ½ Kaffeetasse)
- 600g Rosenkohl
- 1 Glas Lacroix Gemüsebrühe (gibt 's bei Gourmet Flamand)
- 400ml Wasser
- 250g Sahne
- 200g Bacon
- Pfeffer, Salz

Zubereitung:

Die geschälten Kartoffeln würfeln, den geputzten Lauch in Ringe schneiden. Zusammen mit dem Bohnenkraut kurz in heißem Öl andünsten. Rosenkohl putzen und die Röschen vierteln, unter das angedünstete Gemüse ziehen. Die Brühe und das Wasser zugießen und ca. 15 Minuten garen lassen. Mit dem Mixstab pürieren, die Sahne zugießen, nochmal kurz aufkochen und dann nochmals mit dem Mixstab aufschäumen. Den Bacon im Backofen rösten und zerbröseln oder in der Pfanne kross braten und ebenfalls zerbröseln. In die Suppe geben und sofort servieren.