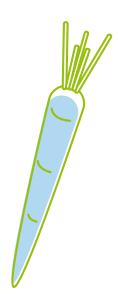
Suppe BOHNENSUPPE MIT BASMATIREIS

Zutaten für etwa 25 Personen

750 g weiße Bohnen
750 g Azukibohnen
10 Zwiebeln
1 Knoblauchknolle
etwa 1/8 l Olivenöl
500 g Basmatireis
etwa 6 l Gemüsebrühe
500 g Möhren
6 Stangensellerie
6 Lorbeerblätter
Kräutersalz
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer





Außerdem:

einige Stängel glatte Petersilie, abgezupft

Saft von 3 unbehandelten Zitronen



Zubereitung:

- 1 Die Bohnen über Nacht in Wasser einweichen. Am nächsten Tag mit frischem Wasser gut 45 Minuten garen.
- 2 Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen. Vom Knoblauch den Mittelkeim entfernen und beides fein würfeln.
- 3 In einem Topf das Olivenöl erhitzen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten.
- 4 Den Basmatireis hinzuschütten und kurz mit anbraten, mit knapp ½ I Gemüsebrühe ablöschen und etwa 25 Minuten zugedeckt garen.
- In der Zwischenzeit die Möhren mit der Gemüsebürste abschrubben, putzen und in kleine Würfel schneiden. Den Stangensellerie putzen, waschen und in Streifen schneiden. Beides ebenfalls im Olivenöl anbraten.
- 6 Die Lorbeerblätter und etwa ¼ I Gemüsebrühe zugeben, etwa 10 Minuten dünsten.
- 7 Die Lorbeerblätter entfernen, Bohnen und restliche Gemüsebrühe zufügen und die Suppe mit Kräutersalz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.
- 8 Den Reis portionsweise in tiefen Tellern aufhäufen, die Bohnensuppe vorsichtig zugießen und mit den abgezupften Petersilienblättern garnieren.

