

Schinkeneintopf mit Lauch und Bohnen



Dieser Eintopf ist vom Gehalt her mit einer Minestrone vergleichbar. Sehr gut lassen sich dafür auch Reste von einem Roll- oder Nusschinken oder von Rippli verwenden.

Zutaten

Für 6 Personen

- 400 g Lauch
- 2 Rüebli mittelgross
- 1 Zwiebel mittelgross
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Butter
- 8 dl Gemüsebouillon
- 400 g Bein- oder Bauernschinken, siehe Rezept-Tipp
- 2 Dosen Cannellinibohnen oder andere weisse Bohnen, insgesamt abgetropft 500 g
- 1.5 dl Rahm
- 3 Esslöffel Senf körnig
- Salz
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Spritzer Zitronensaft

Die Lauchstangen rüsten, der Länge nach zur Hälfte einschneiden und gründlich kalt spülen. Dann den Lauch in dünne Ringe schneiden. Die Rüebli schälen, der Länge nach vierteln und in knapp ½ cm dicke Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen, vierteln und in Streifen schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in dünne Scheiben schneiden.

In einer Pfanne die Butter schmelzen. Den Lauch, die Rüebli, die Zwiebel und den Knoblauch darin unter Wenden 2–3 Minuten dünsten. Dann die Bouillon beifügen und alles zugedeckt 8–10 Minuten kochen lassen, bis die Rüebli weich sind.

Inzwischen den Fettrand des Schinkens entfernen und den Schinken in kleine Würfel schneiden. Die Bohnen in ein Sieb abschütten und gründlich warm abspülen. Abtropfen lassen.

Rahm und Senf gut verrühren und zur Suppe geben. Schinken und Bohnen ebenfalls beifügen. Alles nochmals aufkochen und etwa 2 Minuten leise kochen lassen. Die Suppe wenn nötig mit Salz, reichlich frisch gemahlenem Pfeffer sowie wenig Zitronensaft abschmecken.

Wenn Sie den Schinken extra für diese Suppe kaufen müssen, dann empfiehlt es sich, dafür vom Metzger etwa 1 cm dicke Tranchen schneiden zu lassen, ähnlich wie für Schinkensteaks.