

## 18. Suppe mit Püree von weißen Bohnen

Bereitungszeit 2 ½ Stunden. Liter verlesene weiße Bohnen blanchiert man, setzt die Bohnen mit heißer Bouillon, einem Stück Sellerie und einer Zwiebel aufs Feuer, läßt sie weich werden, streicht sie durch ein Sieb und verdünnt sie mit der noch fehlenden, notwendigen Brühe, die man auf 1 Liter berechnet. Nachdem die Suppe eine weitere ½ Stunde gekocht hat, richtet man sie mit etwas gehackter Petersilie, ein wenig Schnittlauch, einem Stück frischer Butter, über länglich geschnittenen, in Butter gerösteten Semmel-Croutons an.

(78 words)

Quelle: <https://www.projekt-gutenberg.org/ludolfs/koch-abc/chap027.html>