

Ribollita mit Beinschinken

02.März 2020

Zutaten für 4-6 Portionen

1 Zwiebel
2 Zehen Knoblauch
2 Stangen Sellerie
1 große Karotte
2 TL Fenchelsamen
Olivenöl
1/8 l Weißwein
1 Dose geschälte Tomaten (400 g)
1 Dose weiße Bohnen (400 g)
750 ml Gemüsefond
300 g Kohl
200 g Beinschinken (in ca. 5 mm dicken Scheiben)
Salz, Pfeffer
1/2 kleine getrocknete Chilischote (Peperoncino)

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Karotte schälen, in kleine Würfel schneiden.
Sellerie waschen, ebenso in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einem großen Topf heiß werden lassen. Zwiebel, Knoblauch, Karotte, Sellerie und Fenchelsamen darin bei mittlerer Hitze goldbraun braten (ca. 10 Minuten). Hitze maximieren, mit Weißwein ablöschen und 3-4 Minuten einkochen lassen.

Bohnen abseihen, so lange mit kaltem Wasser abspülen, dass kein Schaum mehr entsteht. Die Hälfte der Bohnen mit einer Gabel zerdrücken, zum Gemüse in den Topf geben. Tomaten und Fond ebenso zugeben, Tomaten im Topf mit einer Gabel oder dem Holzkochlöffel leicht zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer würzen, Peperoncino mit den Fingern dazu bröseln (Hände danach gut waschen). Zehn Minuten zugedeckt köcheln lassen.

In der Zwischenzeit den Kohl waschen und in ca. 5 mm breite Streifen schneiden. Zur Suppe geben. Den Schinken in Würfel schneiden und mit den restlichen Bohnen zur Suppe geben. Weitere 15 Minuten köcheln lassen, der Kohl sollte weich sein.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp:

Der Name Ribollita bedeutet „wieder aufwärmen“. Nomen est omen – aufgewärmt schmeckt dieser kräftige Eintopf noch besser.

