



## Scharfe Bohnensuppe mit Hackfleischbällchen und Chorizo

### Bohnensuppe

200 g getrocknete weisse Bohnen	
100 g getrocknete rote Bohnen	zusammen über Nacht in kaltem Wasser einweichen, am nächsten Tag ohne Salz im Wasser während ca. 45 Minuten weich kochen, in ein Sieb abschütten
3 EL Olivenöl	in einem Suppentopf erhitzen
3 Schalotten	
2 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, im Olivenöl andünsten
1 rote Chilischote	Stielansatz abschneiden, der Länge nach halbieren, mit einem Löffel oder dem Messerrücken Samen und Trennhäute entfernen, quer in sehr feine Streifen schneiden, beifügen, ganz kurz mitdünsten
250 g Cherrytomaten	waschen, vierteln, beifügen, mitdünsten
1 EL Paprika edelsüss	darüber streuen
2 EL Zucker	beifügen
1 EL Tomatenpüree	dazu rühren, kurz mitdünsten
½ dl Rotweinessig	ablöschen
7 dl Fleischbouillon	auffüllen, Suppe während ca. 30 Minuten leicht köcheln lassen. Anschliessend mit dem Stabmixer fein pürieren und durch ein Sieb in eine neue Pfanne streichen. Bohnen beifügen, einige Minuten köcheln lassen

### Hackfleischbällchen und Chorizo

300 g Rindshackfleisch	in eine Schüssel geben
1 Ei	dazu geben
1 EL scharfer Senf	beifügen
1 Schalotte	schälen, fein hacken, beifügen
1 Bund Petersilie	fein hacken, dazu mischen
1 EL Paprika	
2-3 EL Paniermehl	dazu streuen
Salz, Pfeffer aus der Mühle etwas Tabasco	abschmecken, gut vermischen, mit nassen Händen kleine Hackfleischbällchen formen
2 EL Bratbutter	in einer Bratpfanne erhitzen, die Hackfleischbällchen allseitig während ca. 5-6 Minuten anbraten
1 Chorizowurst	schälen, in Stücke schneiden, zu den Hackfleischbällchen geben und ca. 2 Minuten mitbraten. Fleisch und Wurst mitsamt dem Bratfett in Suppenteller verteilen, heisse Suppe darüber giessen