

Bohnensuppe

(Mengen und Zusammensetzung nach Belieben)

Zwiebeln in Butter/Öl dünsten und mit etwas Mehl anschwitzen

Kartoffeln fein würfeln
(mehlig kochende)

Stangenbohnen schnippeln und beides zugeben

Mit Wasser/Gemüsebrühe/Hühnerbrühe aufgießen
Bohnenkraut mitkochen

Ein Stück Dürffleisch hineinlegen

mit Salz Pfeffer würzen
mit Knoblauch, Thymian nach Belieben würzen

Möhren
Lauch
Sellerie nach Belieben klein geschnitten mitkochen

Etwas Rahm am Ende dazugeben.

Rinderbrühwurst kann man nach Geschmack mitgaren.

Zur Suppe passen hervorragend selbst gemachte Waffeln! (siehe Rezept „Waffeln-klassisch“)

Guten Appetit!