

Bohnensuppe

Zutaten



Eine Dose* weiße Bohnen
2 Zehen Knoblauch
1 EL (Esslöffel) Dill
1 EL Mehl
½ EL Paprikapulver
1 Paar gräucherte
Bratwurst
Geräucherter Schinken
Öl, Salz, Pfeffer,
Sauerrahm

Zubereitung

Knoblauch schälen, Dill und Knoblauch fein hacken.

In einen Topf einige EL Öl erhitzen, Knoblauch und Dill darin kurz dünsten. Mehl und Paprikapulver einrühren und mit wenig Wasser (150 ml) aufkochen, dabei stetig rühren damit nichts anbrennt. Die Bohnen und den Schinken dazugeben, mit 1 L Wasser (oder Gemüsebrühe) auffüllen. Die Bohnensuppe 30 Minuten sanft kochen lassen, die Bratwurst dazugeben und weitere 15 Minuten ziehen lassen. Zum Schluß mit Pfeffer und Salz abschmecken und mit Sauerrahm servieren. Dazu kann man frisch gebackenen Langosch und sauer eingelegte Gurken reichen.

* Tipp

Salz erst zum Schluß, - wenn nötig dazugeben; Salzgehalt von Schinken und Bratwurst berücksichtigen.

Werden trockene Bohnen – statt der Dosenbohnen verwendet, sollten die Bohnen - bevor sie gekocht werden, 12 Stunden im Wasser liegen. Auch hierbei sollen Bohnen erst nach der Zubereitung gesalzen werden, da sie sonst viel länger brauchen um gar zu werden.

„Nocken“ oder „Nockerln“ herstellen (als Suppeneinlage) → siehe Seite 2.

Nocken herstellen

Zutaten

- 1 Kaffeetasse Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Butter oder Schmalz

Zubereitung

Erbsen- oder Bohnensuppe fertig kochen.

In einer Kaffeetasse oder in einer kleinen Schüssel die Zutaten zu einem Teig rühren.
Mit einem Teelöffel portionsweise den Teig abstechen und in die kochende Suppe geben.
Nach einer Kochzeit von 5 Minuten sind die Suppennocken fertig.
(Die Nocken sind gar, wenn sie alle oben schwimmen).

Alternative:

Nimmt man statt Mehl - Gries, - so werden daraus eben Griesnocken für eine Rind- oder Geflügelbrühe. Ähnlich verfährt man auch mit fertigen Teigmischungen.