

Bibbelsches-Bohne-Supp

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g grüne Bohnen, frisch
- 1 EL Bohnenkraut, frisch
- 200 ml saure Sahne oder Schmand
- 10 Kartoffeln, klein
- 1 1/4 l Fleischbrühe
- 1 EL Mehl
- 125 g Speck
- 1 Bund Petersilie
- Pfeffer und Salz

Nährstoffe: 579 kcal, 36 g Kohlenhydrate, 41 g Fett, 16 g Eiweiß

Zubereitung:

Die Fleischbrühe kochen. Die Bohnen waschen und in kleine Stücke schneiden. Zusammen mit dem Bohnenkraut in die kochende Fleischbrühe geben. Nach ca. 15 Min. die gewürfelten Kartoffeln dazugeben und das Ganze für weitere 15–20 Min. kochen.

Den Speck würfeln, anbraten und zur Suppe hinzufügen. Mehl mit saurer Sahne verquirlen und in die Suppe rühren. Pfeffer, Salz und gehackte Petersilie hinzufügen.



Quelle Rezept: <http://www.saarland-lexikon.de/index.php5/Bibbelsches-Bohne-Supp>