

HEPPENHEIMER BOHNENSUPPE

Rezept vom Landfrauenverein Heppenheim

Zutaten (für 6 Personen)

250g weiße Bohnen „Geschwollene“
1 ½ l Wasser
500g Knochen
1 Bund Suppengrün
300g Dörrfleisch
1 Zwiebel
1 Stange Lauch
2 Möhren
1 Sellerie
300g Kartoffeln
2-3 EL Öl
1 Zweig Bohnenkraut
Salz, Pfeffer, Petersilie
1 Knoblauchzehe
Eventuell 1 Paar Mettwurstchen

Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht einweichen und am Morgen mit Suppengrün und Knochen eine Stunde lang kochen. Das Dörrfleisch am Stück zugeben. Zwiebel, Suppengemüse und Kartoffeln zerkleinern. Das Gemüse andünsten und dann mit den Kartoffeln zur Suppe geben. Bohnenkraut und nach Geschmack eine zerkleinerte Knoblauchzehe hinzugeben und den Eintopf eine halbe Stunde weiterkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken und eventuell in den letzten 5 Minuten ein paar Mettwurstchen in Scheiben dazugeben.