

Bounenschlupp

Für 10 Personen

750 g grüne Bohnen
500 g Kartoffeln
300 g geräucherter Bauchspeck
200 g Lauch (weisser Teil)
300 g Zwiebel
50 g Butter
50 g Mehl
40 dl Brühe
2 dl Rahm

Salz, Pfeffer, Bohnenkraut

- Die Bohnen waschen und in +- 3 cm lange Stücke schneiden.
- Die Kartoffeln schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Zwiebel fein hacken und den Speck in kleine Stückchen schneiden.
- Das Weisse vom Lauch in kleine Plättchen schneiden.
- Den Speck in der Butter anschwitzen, die Zwiebel zugeben und mit Mehl binden.
- Mit Brühe ablöschen und zum Kochen bringen.
- Die Bohnen und den Lauch zugeben.
- Nach 10 Minuten Kochzeit die Kartoffelwürfel zugeben.
- Nach weiteren 10 Minuten die Rahm zugeben und die Suppe abschmecken.