

Bohnensuppe

Zutaten:

1 Kilo Bohnen
500g Kartoffeln
2 Brühwürfel
500g Bauchfleisch und ein Stück durchwachsenen Speck
Bohnenkraut
Pfeffer

Zubereitung:

Fleisch in einen Topf geben, 2 Liter Wasser, evtl. Salz wenn kein Speck, halbe Std. kochen, Fleisch herausnehmen, Flüssigkeit auf gut 2 Liter auffüllen, Brühwürfel hinzugeben, Bohnen reinschmeissen, Kartoffeln kleinschneiden und reinschmeissen.

Ca. 15 Minuten kochen lassen, Fleisch kleinschneiden, reinschmeissen.

Beim servieren abschmecken mit Bohnenkraut und etwas Pfeffer.

