

Thomas Jurk
Sächsischer Staatsminister für Wirtschaft und Arbeit

Bohnensuppe im Schnellkochtopf

Zutaten

- 1 Scheibe Kasselerkamm
- 1 Scheibe hohe Rippe
- Salz, Pfeffer, Paprika
- 1 Messerspitze Curry
- 5 – 6 mittelgroße Kartoffeln
- 4 große Möhren
- evt. zusätzlich 1 Kohlrabi oder 3 Stangen Porree
- Frische Bohnen – Menge nach Belieben (alternativ auch eine große Tüte Tiefkühlbohnen oder 3 – 4 Gläser Bohnen; davon nur 1 mit Flüssigkeit)
- 2 – 3 Stängel Bohnenkraut
- 2 gehäufte EL Soßenbinder
- Essig
- Flüssigwürze

Zubereitung

Jeweils 1 Scheibe Kasselerkamm und 1 Scheibe hohe Rippe mit ca. 2 l Wasser und den Gewürzen 15 Minuten im Schnellkochtopf kochen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und würfeln sowie die Möhren säubern und würfeln. Außerdem kann auch Kohlrabi gewürfelt oder Porree in Ringen mit in die Suppe. Das Fleisch aus dem Topf nehmen, das Gemüse hinein geben und dazu geschnipselte frische Bohnen (Menge nach Belieben) oder eine große Tüte Tiefkühlbohnen oder 3 – 4 Gläser Bohnen (davon nur 1 mit Flüssigkeit). Zuletzt noch 2 – 3 Stängel Bohnenkraut (geht auch als Trockengewürz) in den Topf und für 10 Minuten kochen. In der Zwischenzeit das Fleisch vom Knochen lösen und in mundgerechte Stücke schneiden. Zum Schluss Bohnenkraut herausnehmen, Fleisch hineingeben und auf dem Herd mit 2 gehäuften EL Soßenbinder kurz aufkochen lassen und mit Essig und Flüssigwürze abschmecken.

Guten Appetit!

22. November 2006

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten:
Bellmann, Gröning & Partner GmbH
Katie Köhler
Beim Schlump 13 a, 20144 Hamburg
Tel.: 040 / 480 655-10, Fax: 040 / 46 51 30
E-mail: agentur@bgup.de

Quelle:
Deutsches Suppen-Institut
Reuterstr. 151, 53113 Bonn
Tel.: 0228 / 21 01 80
Fax: 0228 / 22 94 60
Internet: www.suppeninstitut.de