

Schnippelbohnersuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Dicke Rippe vom Schwein, 0,5 kg Beinscheibe vom Rind, 1 kg Schnittbohnen (Glas,Dose), 1-1,5 kg Kartoffeln, Prise Bohnenkraut, Prise Pfeffer, Prise Salz.

Die Vorbereitungen:

Die Bohnen abschütten und das Wasser auffangen.

Das Bohnenwasser mit Wasser auf ca. 2 Liter auffüllen und kochen, die Rippchen und die Beinscheiben mit Knochen in das kochende Wasser geben, Deckel drauf und bei kleiner Hitze ca. 2Stunden garen. Das Fleisch entfernen und von den Knochen zupfen. In der Zeit Kartoffeln würfeln.

Die Zubereitung:

Das von den Knochen entfernte Fleisch, die Kartoffeln und die Schnittbohnen in die zubereitete Brühe füllen, ca. 30-40 Minuten leicht einkochen bis die Kartoffeln gar sind. Die Suppe mit Bohnenkraut, Salz und Pfeffer abschmecken. Sehr einfach herzustellen super Geschmack sehr deftig. Kaum Gewürze nötig da die mitgekochten Knochen einen tollen Geschmack machen. Bisher ist diese Suppe bei allen super angekommen da die meisten vergessen haben wie gut eine Suppe ohne künstliche Aromastoffe und Geschmacksverstärker schmeckt.

Ein Rezept meiner Oma geboren 1901!!