

Schnippelbohnersuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 kg Dicke Rippe, 1 kg Kartoffeln, 2 großes Glas Schnittbohnen, 500 gr Möhren, 500 gr Beinscheibe Rind, 0,5 l Wasser, 2 große Zwiebeln, 0,75 gr Bohnenkraut.

Die Vorbereitungen:

Das Wasser aus den Bohnengläsern auffangen und das Fleisch in dem Bohnenwasser 2 Stunden köcheln, mit Wasser auffüllen. Kartoffeln in kleine Würfel schneiden, Möhren putzen in dünne Scheiben schneiden. Zwiebel würfeln.

Die Zubereitung:

Wenn das Fleisch ca. 2 Stunden in dem Wasser gar gekocht ist aus dem Sud nehmen, abkühlen lassen, vom Knochen lösen und in Würfel schneiden. In die Fleischbrühe die anderen Zutaten füllen, nach Bedarf mit Wasser auffüllen und ca. 30 Minuten leicht köcheln. Mit Salz /Pfeffer und Bohnenkraut abschmecken. Wer es mag, kann auch noch 200 gr. geräucherten durchwachsenen Speck dazugeben.