

Heimatküche

♥ Mutter's Weiße Bohnensuppe ♥

...mit Frankfurter Würstchen



Rezept und Zubereitung für 4 bis 6 Personen

- 1 Päckchen (500 g) getrocknete weiße Bohnen
 - 1 Bund Suppengemüse
 - 2 schöne Kalbsknochen
 - 6 Frankfurter oder Wiener Würstchen oder Mettenden
 - 500 g Kartoffeln
 - getrocknetes Bohnenkraut
 - Salz
 - Pfeffer
-

1. Die Bohnen über Nacht in einem Kochtopf mit 2 Litern kaltem Wasser einweichen
2. Am nächsten Tag die Bohnen mit den Kalbsknochen und ca. 1 TL Bohnenkraut im Einweichwasser **ohne Salz** aufkochen lassen und 90 Min. köcheln lassen. Wenn man zu früh Salz dazu gibt, werden die Bohnen nicht weich und das ist ärgerlich...ist mir auch schon passiert

3. In der Zwischenzeit das Suppengemüse waschen, putzen und in Würfel schneiden
4. Die Kartoffeln schälen, waschen und auch in Würfel schneiden
5. Nach den 90 Min. das Suppengemüse und die gewürfelten Kartoffeln dazu geben und eine weitere 45 Min. köcheln lassen, bis die Bohnen weich sind
6. In der Zwischenzeit die Würstchen oder Mettenden in Scheiben schneiden und in der Pfanne mit wenig Rapsöl anbraten
7. Wenn die Bohnensuppe fertig ist, die Kalbsknochen entfernen. Nun die Wurstscheiben in die Suppe geben, mit Salz und Pfeffer würzen und noch 1-2 EL oder mehr Bohnenkraut dazu geben. Ich nehme gern reichlich Bohnenkraut, weil ich den Geschmack sehr mag 😊

♥ Guten Appetit ♥