

Mein besonderes Familienrezept:

Trudi's Bohnensuppe

Eingereicht von: Edi M., Hésingue / FR

Während den kühleren Monaten hat meine Mutter öfters diese Bohnensuppe gekocht. Sie ist relativ einfach zu machen, nahrhaft und sehr lecker.

Die Suppe hat unsere Familie auch nach dem Auszug von mir und meinen Geschwistern immer wieder zurück in das Elternhaus (zuerst Kanton BL, dann Kanton SO) an den Küchentisch geführt. Mutter musste da immer einen ganz grossen Topf Suppe machen.

Auch heute denke ich noch gerne an diese Zeit zurück und von Zeit zu Zeit mache ich die Suppe für mich...! ;o)

Rezept „Trudi’s Bohnensuppe“:

Das Rezept ist für 4 Personen und wird im Dampfkochtopf gemacht.

Zutaten:

1 Tasse (2,5 dl) Borlotti-Bohnen (über Nacht eingeweicht)

1 Sellerie (schälen und in kleine Würfel schneiden)

2 Rüebli (schälen und in Würfel schneiden)

1 Lauch (in Scheiben schneiden)

1 Zwiebel (klein schneiden)

etwas Kohl (wenig!)

1 Tomate (schälen und klein schneiden)

1 Lorbeerblatt mit Nelke

5 Maggiwürfel

2 Liter Wasser

ca. 300g Suppenfleisch oder 2 Schweinshaxen

½ Tasse (2,5 dl) Gelberbs

Schnittlauch

Alles bis und mit den Maggiwürfeln ca. ½ Stunde im Wasser kochen. (Danach entferne ich das Lorbeerblatt & die Nelke – wer’s gern hat, kann’s auch belassen.)

Das Fleisch dazugeben, ganz leicht pfeffern. Alles ca. 1 Stunde kochen.

Dann die halbe Tasse Gelberbs dazugeben und ca. ½ bis ¾ Stunden kochen lassen.

Vor dem Essen die Suppe probieren und, wenn notwendig, noch mit flüssigem Maggi abschmecken.

Zuletzt noch frisch geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

En Guete!