

Westfälischer Bohnensuppe		
<ul style="list-style-type: none"> • Die Bohnen über Nacht einweichen. Dann in der Brühe, zusammen mit dem Bohnenkraut, ca.1 Std. kochen. • Das gesäuberte Wurzelwerk würfeln und mit den Kartoffelwürfeln in die Suppe geben. Bei schwacher Hitze 20 Min. kochen lassen und dann mit den Gewürzen abschmecken. • Nach Belieben einen Teil leicht pürieren. Die Butter und die Petersilie untermischen. • Es kann nach Belieben auch durchwachsener Speck, geräucherter Rippchen, Mettwurst, etc. mitgekocht werden. Zum Schluss in Scheiben oder Würfel geschnitten und in der Suppe servieren. 		Zutaten für 8 Portionen: 700 g weiße Bohnen 4 Liter Brühe (Knochen oder Fleischbrühe) etwas Bohnenkraut 1 Knollensellerie 8 Möhre(n) 10 rohe Kartoffeln schälen und würfeln Majoran Salz und weißer Pfeffer 2 EL Butter 4 EL Petersilie
Arbeitszeit: ca. 20 Min. Kochzeit: ?		