



Oelder Lieblings-Rezepte

Heute von Michael Kaupmann, Vorsitzender des Fördervereins des Vier-Jahreszeiten-Parks:

Schnippelbohnen-Suppe

„Ich habe mich für das Rezept entschieden, da dieses schon seit Kindesbeinen zu meinen Lieblingsspeisen zählt und das Rezept schon seit mehreren Generationen in der Familie weitergegeben wurde. Ich hoffe, dass es allen so gut schmeckt wie mir“

Zutaten:

6 Mettendchen
2 Gläser Schnittbohnen (à 680 g)
ca. 15-18 Kartoffeln (mittelgroß, mehlig.)
Salz, Pfeffer und Essig
2 Zwiebeln
3 Würfel fette Brühe
6 TL klare Gemüsebrühe



für 6 Portionen



30 min



Tipp aus der Küche:
mehlig-kochende Kartoffeln
verwenden!

Zubereitung:

1. Brühwürfel und Gemüsebrühe in 1,5 l Wasser auflösen. Mettendchen ca. 20 min darin kochen. Inzwischen die Kartoffeln schälen und würfeln. Schnittbohnen auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Zwiebeln schälen und klein schneiden.
2. Nach ca. 20 min Kochzeit Mettendchen aus der Brühe nehmen, die restlichen Zutaten in die Brühe und gar kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen und zuletzt Essig nach Geschmack dazu geben. Die Mettendchen klein schneiden und die heiße Suppe darüber gießen. Guten Appetit!