



Bouneschlupp

2 Personen



45 min



500g grüne Bohnen, 1 Zwiebel, 1 Stange Lauch, 1 Möhre, 5 große Kartoffeln, 1 Lorbeerblatt, Mehl, Bohnenkraut, 100g Butter, Salz, Pfeffer, 2l Brühe, 250g Speck, 2 Mettwürstchen

Rezept

1

Bohnen in 1,5-2cm lange Stücke, das restliche Gemüse in kleine Würfel schneiden.

2

Butter in einem großen Topf erhitzen und die Zwiebelwürfel darin anschwitzen. Mehl darunter rühren, dann Möhren- und Lauchstücke dazugeben.

3

Brühe dazu schütten, Lorbeerblatt, Bohnenkraut, Salz, Pfeffer und Speck hinzufügen.

4

Nach 10 Minuten die Kartoffeln und die Bohnen dazugeben und bei schwacher Hitze weichkochen.

5

Zum Schluss kann man das Ganze mit etwas Sahne verfeinern. Man kann die Sahne aber auch weglassen und die Suppe mit einer Mehlschwitze binden, das heißt: In einem Topf 100g Butter erhitzen und mit 50g Mehl zu einer homogenen Masse verrühren, mit Brühe ablöschen und danach zur Bouneschlupp geben. Diese Variante wird in verschiedenen Ortschaften im Osten von Luxemburg serviert und ist im Geschmack etwas deftiger.

6

Die Mettwürstchen in einem Topf mit Wasser etwa 10 Minuten sanft erhitzen und getrennt servieren. Den gekochten Speck kann man ebenfalls getrennt reichen, aber auch in Würfel geschnitten direkt in die Suppe geben.

Mit der Unterstützung von



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Famille, de l'intégration
et à la Grande Région
Département de l'intégration

