



# Bouneschlupp

2 pessoas



45 min



500g de feijão verde, 1 cebola, 1 alho francês, 1 cenoura, 5 batatas grandes, 1 folha de louro  
farinha, segurelha, 100g de manteiga, sal, pimenta, 2 litros de caldo, 250g de toucinho  
2 Mettwurst

## Receita

1

Cortar os feijões em bocados de 1,5-2 cm de comprimento e cortar os outros legumes em cubos.

2

Num tacho, saltear a cebola na manteiga e depois na farinha. Adicionar o alho francês e a cenoura.

3

Adicionar o caldo, a folha de louro, a segurelha, o toucinho, sal e pimenta.

4

Depois de 10 minutos, adicionar as batatas e os feijões verde. Deixar cozer durante 10 minutos a lume brando até os legumes estarem cozidos.

5

Ao fim, pode adicionar-se um pouco de creme. Em vez do creme, também se pode adicionar roux: numa caçarola, juntar 100g de manteiga e 50g de farinha até obter uma mistura homogênea. Esta variante é servida em várias aldeias do leste do Luxemburgo e confere um gosto mais caloroso à sopa.

6

Cozer as Mettwurst em água num tacho à parte durante ca. 10 minutos, e servir as à parte. O toucinho também pode ser servido à parte, ou dentro da Bouneschlupp.

Com o apoio do



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

Département de l'intégration

