Nostalgisches Seelenfutter: Omas Bohnensuppe



Heute habe ich mich an ein Experiment gewagt. Meine Oma kochte immer eine grandiose Bohnen- oder Erbsensuppe, die zu meinen liebsten Gerichten gehörte. Bisher habe ich mich jedoch nicht getraut, die Suppe nach zu kochen, denn ich besitze kein konkretes Rezept und kann Oma nicht mehr fragen, denn sie ist mittlerweile so vergesslich geworden, dass sie solcherlei Dinge leider nicht mehr weiß. Wenn man aus dem Kopf improvisieren muss, kann dann natürlich alles schief gehen und das Ergebnis schmeckt gar nicht wie Omas Suppe aus der Kindheit. Allerdings habe ich sie schon so oft mit ihr gekocht, dass ich es nun gewagt habe. Auf dem Münstermarkt kaufte ich frische Bohnen und das benötigte Gemüse und bald schwebte ein himmlisch vertrauter Duft durch die Wohnung.

Nostalgisches Seelenfutter: Omas Bohnensuppe



Naschkater

hat leider keine Vergleichsmöglichkeit, denn er kam nie in den Genuss von Omas Gerichten. Aber ich wurde in meine Kindheit zurück versetzt und kann guten Gewissens behaupten: Diese Suppe schmeckt fast genauso wie bei Oma. Ich werde sie in mein persönliches Rezeptheft schreiben, damit sie von nun an unwiederbringlich zum Familienrepertoire gehört.

Zutaten für 1 großen Topf:
(4-6 Portionen)

Ca. 600 g grüne Stangenbohnen
1 große Zwiebel
1 EL Butter
1,5 L Wasser
1 EL Gemüsebrühe
1-2 Karotten
2 Tomaten
2 EL Tomatenmark
15 cm Lauchstange (nur der helle Teil)
80 g eher mageren Speck, fein gewürfelt
(wer mag, würfelt noch 2 Kartoffeln hinein)
2 EL Mehl
1 EL Butter
Salz/Pfeffer
Wiener Würstchen als Einlage und Brot als Beilage

Das Gemüse waschen, die Bohnen putzen und in gleichmäßige 1-2 cm lange Stückchen schneiden. Die Karotte schälen und fein würfeln. Die Tomaten würfeln und den Lauch längs einritzen und dann in dünne, kurze Streifen schneiden.
Die Butter zerlassen und die geschälte und gewürfelte Zwiebel darin andünsten. Das Tomatenmark dazu geben. Dann das Gemüse sowie den Speck hinein geben, mit dem Wasser aufgießen und das Gemüsebrühpulver zufügen. Einmal aufkochen lassen und dann mindestens eine Stunde bei kleiner Hitze vor sich hin simmern lassen.
Wenn das Gemüse weich ist, in einem kleinen Töpfchen die Butter schmelzen lassen und mit dem Mehl eine Schwitze herstellen. Diese in die Suppe geben und noch einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Die Würstchen separat oder direkt in der Suppe heiß machen und die Suppe mit frischem Brot genießen.

Nostalgisches Seelenfutter: Omas Bohnensuppe



Diese Suppe wärmt Herz und Bauch an kalten Herbsttagen und duftet ganz wunderbar – für mich nach Kindheit, für euch hoffentlich bald nach Wohlfühlessen, das ihr immer wieder gerne für eure Lieben kochen werdet! =)



TIPP: *Wenn keine frischen Bohnen verfügbar sind, kann man das gleiche Rezept auch mit einem großen Glas Erbsen machen.*
Habt ein genussvolles Restwochenende!
Eure Judith

Share on Facebook
0
Share on Pinterest
0
Send email