

# „Dorre“ Bohnensuppe

aus Deutschland

Mein Vater hatte immer viele Bohnen im Garten, die er nach der Ernte trocknete. Samstags wurde davon dann eine Bohnensuppe gekocht. Da unsere Nachbarn und Freunde interessiert an der Suppe waren, weil sie sogar uns Kindern gut schmeckte, kam meinem Vater die Idee mal eine große Menge Suppe im Einkochapparat zu kochen und alle, die Appetit auf die Suppe haben, einzuladen. Es wurde ein Termin festgelegt und dann eine lange Tafel mit Festzeltgarnituren gedeckt, wo alle einen Platz finden konnten. Dieses „Event“, was übrigens aufgrund der großen Nachfrage mehrmals wiederholt wurde, fand bei uns im Sommer auf „der großen Straße“ statt (wir wohnten in einer nicht sehr befahrenen Straße). Das war für mich vor ca. 40 Jahren schon eines der ersten Straßenfeste, das ich erlebt und mitgemacht habe.

## Zutaten:

(für 4 Personen)

- 1,5 Liter Fleischbrühe oder Wurstsuppe
- 250 g getrocknete Bohnen  
(einen Tag vorher einweichen)
- 250 g Kartoffeln (würfeln)
- 2 Möhren (würfeln)
- 1 Stange Lauch (klein schneiden)
- ½ Knolle Sellerie (würfeln)
- Petersilie (hacken)
- 100 g Bauchspeck (klein würfeln)
- 1 mittlere Zwiebel (würfeln)
- Essig
- Pfeffer, Salz

## Zubereitung:

Fleischbrühe und Bohnen aufkochen und ca. 30 Minuten kochen lassen.

Das restliche Gemüse hinzugeben und weitere 30 Minuten kochen, bis alles weich und gar ist.

In der Zwischenzeit Bauchspeck und Zwiebeln klein schneiden und in Öl anbraten / auslassen.

Wenn die Suppe gar ist, Speck und Zwiebeln unterrühren.

Mit den Gewürzen und Essig abschmecken.

Petersilie einstreuen.

Sollte die Suppe zu dick sein, noch Wasser hinzufügen und nachwürzen.

Diese Suppe stammt von Klara Kaiser.