

3) Thüringer Bohnensuppe (für 15 Personen)

Zutaten:

- 4 kg Bohnen
- 2 kg Rinderknochen
- 2 kg Rinderbrust
- 3 kg Kartoffeln
- 5 kg Zwiebeln
- Bohnenkraut, Lorbeerblätter, Möhren, Sellerie, Liebstöckel, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Es wird eine Suppe aus Rinderknochen, Rinderbrust, Lorbeerblättern, Möhren, Sellerie, Porree, Zwiebeln, Liebstöckel, Salz und Pfeffer gekocht.

Das Fleisch wird entnommen und die Brühe durchgeseiht. In der klaren Brühe werden nun die gewürfelten Kartoffeln und die Bohnen gekocht. Ist beides gar, kommen das klein geschnittene Fleisch und geschnittenes Bohnenkraut dazu.

Fertig und lecker mit frischem Brot vom Bäcker.