

Grüne-Bohnen-Suppe

Zutaten

- 500 bis 700 g Suppenfleisch oder Rindergulasch
- 1 große Zwiebel (geviertelt)
- 1 bis 2 Lorbeerblätter
- Pfeffer und Salz (nach Bedarf)
- 5 bis 7 in kleine Würfel geschnittene, normal große Kartoffeln
- 1 bis 1,5 kg grüne Bohnen (Brechbohnen)
- Bohnenkraut (nach Bedarf, aber reichlich)
- 400 ml Rinderfond
- 400 ml Gemüsefond
- optional Schinkenspeckwürfel (nach Bedarf)

Zubereitung

500gr bis 700gr Rindergulasch (meist zugeschnitten abgepackt) in einen 5-Liter-Topf geben, mit Wasser bedecken und nach Bedarf mit Salz und Pfeffer würzen. (Man kann natürlich auch Suppenfleisch nehmen, ist aber aufwendiger)

Zum Fleisch eine große geviertelte Zwiebel und ein bis zwei Lorbeerblätter geben. Das dann ca. 70 Minuten kochen lassen.

Nun werden 5 bis 7 in kleine Würfel geschnittene Kartoffeln und die Bohnen (z.B. 2 bis 3 Packungen tiefgefrorene Schnittbohnen, die leicht angetaut sein sollten) dazugegeben.

Mit Rinderfond und Gemüsefond die Flüssigkeit bis ca. 2 cm unter dem oberen Zutatenrand nachfüllen, da die Bohnen beim Erhitzen noch etwas in sich zusammenfallen. Bohnenkraut nach Bedarf obendrauf und ggf. noch etwas Salz und Pfeffer hinzugeben. Das Ganze dann nochmal 15 bis 17 Minuten kochen lassen.

Man kann anschließend noch ausgelassene Speckwürfel dazugeben, muss man aber nicht.

Anrichtung

Am besten die Suppe immer bis zum nächsten Tag im Kühlen stehen lassen.

Wer wenig Fett in der Suppe haben möchte, kann von der abgekühlten Suppe das Fett oben entnehmen.

Die Suppe reicht für mehrere Tage.