

Bohnensuppe

Zutaten:	1-1,2 kg	Suppenfleisch
	1	Glas Brechbohnen
	1	Glas Schnittbohnen
		Gewürfelte Kartoffeln
		Suppengrün (Iglo)
	10	Tomaten
	1	Tube Tomatenmark
		Fetten Speck (7-8 Scheiben)
	1-2	Zwiebeln
		Bohnenkraut, Salz, Maggi, Suppenwürfel, Tabasco und Worcestersoße

Zubereitung:

Suppenfleisch ca. 1,5 Stunden in Fleischsuppe kochen und aus der Brühe nehmen. Tomaten kochen bis die Haut aufplatzt, dann schälen und zerkleinern und mit Kartoffeln, Suppengrün und Tomatenmark in die Brühe geben und ca. 20 Min. kochen lassen. Fetten Speck würfeln und die Zwiebeln mit dem Speck in einer Pfanne auslassen, anschließend alles in die Suppe geben. Mit Bohnenkraut würzen, dann das Fleisch in Würfel schneiden und wieder in die Suppen geben. Mit Salz, etwas Tabasco, Maggi und Worcestersoße abschmecken.

Tipp:

Mit Kartoffelpüree-Pulver kann man die Soße wenn sie etwas zu dünn ist Bindung geben.