

# Susanne Nett: Pfälzer Dicke Bohnen Supp'

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/08/10/susanne-nett-pfaelzer-dicke-bohnen-supp](https://happy-mahlzeit.com/2021/08/10/susanne-nett-pfaelzer-dicke-bohnen-supp)

## Zutaten für 4 Personen:

- 300 g getrocknete, weiße Bohnen
- 1,5 – 2 Liter Gemüsebrühe, ggf. während des Kochvorganges auffüllen
- 1 große, festkochende Kartoffel
- 3 Karotten
- 1 Zwiebel
- 1 Petersilienwurzel
- 1/2 Lauchstange
- 1/4 Sellerieknolle
- 2 Stängel Blattpetersilie
- 4 geräucherte Mettwürste
- 300 – 500 g Dörrfleisch bzw. geräucherter Bauchspeck
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

Die Bohnen mit 2 Liter kaltem Wasser über Nacht einweichen.

Am nächsten Tag die Bohnen abgießen und zusammen mit dem Dörrfleisch in einen Topf geben. Mit 1,5 Liter Gemüsebrühe auffüllen und 30 Minuten köcheln lassen.

Karotten, Kartoffeln und Petersilienwurzel schälen und in mittlere Würfel schneiden. Lauch putzen und schneiden, Sellerie und Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Gemüse in den Topf geben, ggf. noch etwas Gemüsebrühe auffüllen und alles weitere 10 – 15 Minuten köcheln lassen.

Dann Mettwürstchen im Ganzen dazugeben und bei offenem Deckel 8 – 10 Minuten fertigkochen. Die Suppe erst zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dörrfleisch und Mettwürste in Stücke schneiden und mit gehackter Petersilie alles in einem Suppentopf anrichten.

Rezept: Susanne Nett

Quelle: echt gut! Klink & Nett vom 26. Februar 2015

Episode: Hülsenfrüchte