

Omas Rezepte Sammlung

Omas Bohnensuppe Mit Kasseler

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Suppe Fleisch, Gemüse, Hülsenfrucht, Schwein

400 g	Ausgelöstes Kasseler-	1	(850 ml) weiße
	- Kotelett (evtl. mehr)		Bohnen mit Suppengemüse
2 mittelgr.	Zwiebeln		Salz
2 Essl.	Öl (evtl. mehr)		Schwarzer Pfeffer
2 Essl.	Gemüsebrühe	1/2 Bund	Petersilie
450 g	Grüne Bohnen		

1. Kasseler abspülen, trockentupfen. Erst in dicke Scheiben, dann in Würfel schneiden. Zwiebeln schälen, würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Kasseler darin anbraten. Zwiebeln mit braten.

2. 1 l Wasser angießen, Brühe einrühren und alles aufkochen. Die grünen Bohnen unaufgetaut in den Topf geben und alles zugedeckt ca. 15 Minuten köcheln lassen.

3. Weiße Bohnen in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Ca. 5 Minuten vor Ende der Garzeit zur Suppe geben und mitgaren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.