

65 Jahre Qualität
1934
bis
1999
traditionelle
Häcker -
Zartbrotbäckerei

Metzgerei



A. Scherner



Rezept
Nr.: 9

*Aus Großmutter's
Küchenschatz*

empfiehlt:

*Suppenfleisch mit grünen Bohnen
und Kartoffelbrei*



Man benötigt für 4 Personen

600 g Suppenfleisch, 1 kg grüne Bohnen, Bohnenkraut, Suppengrün, 1 Zwiebel, 50 g Räucher-
speck, 20 g Margarine, 40 g Mehl, Salz, Pfeffer, Petersilie, 1 kg Kartoffeln, 30 g Butter,
1/4 l Milch

Zubereitung

Das Suppenfleisch zunächst brühartig kochen und währenddessen die Bohnen gut entfädeln.
Sie werden dann gebrochen und unter Beigabe von Brühe und gebündeltem Bohnenkraut
etwa 1/2 Stunde gekocht. Aus Speck- und Zwiebelwürfeln, Margarine und Mehl bereitet man
gesondert eine Mehlschwitze, macht damit die Bohnen sämig, kocht sie noch einmal kurz
durch und würzt sie mit Salz, Pfeffer und Petersilie. Salzkartoffeln kochen, abgießen, zer-
stampfen, Butter und heiße Milch zugeben und nochmals durchstampfen.
Die heiratsfähige Tochter muß das unbedingt kochen können.

Guten Appetit!