

Ortenauer Bohne'supp ca. 6-8 Personen



Wird in Offenburg und Umgebung an Fastnacht traditionell am schmutzigen Donnerstag hergestellt und verzehrt!

Zutaten:	Zubereitung:
2 Zwiebeln 200 g Möhren 500 g Kartoffeln 60 g kleingewürfelter Speck 2 große Dosen weiße Bohnen mit Suppengrün 700 ml heißes Wasser 700 ml Weißwein 2 TL gekörnte Brühe 1 TL Majoran, Liebstöckel Salz, Pfeffer nach Geschmack	Schälen, fein würfeln. Waschen, schälen, fein würfeln. Waschen, schälen, fein würfeln. In einem großen Topf oder Dampfdrucktopf auslassen, das Gemüse zugeben, mitdünsten. Öffnen, zugeben. Ablöschen. Würzen. Zum Kochen bringen, ca. 30 Minuten köcheln lassen. Im Dampfdrucktopf auf der ersten Garstufe 7 Minuten garen, sofort abdampfen.
Dazu schmecken Brötchen oder Baguette.	

