

# Bouneschlupp

## Zutaten

400 g festkochende Kartoffeln  
200 g magerer Bauchspeck  
3 EL Mehl  
1½ L Brühe (Geflügel oder Gemüsebrühe)  
400 g Bohnen (flache Stangenbohnen oder Brechbohnen)  
2 Zweige Bohnenkraut  
4 Mettwürste  
Salz, Pfeffer



## Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden.

Den Speck würfeln und bei mittlerer Hitze in einem Topf anbraten.

Nach einigen Minuten das Mehl in das ausgelassene Fett des Specks geben und mit einem Rührlöffel einarbeiten, so dass eine glatte Mehlschwitze entsteht.

Nun unter Rühren die Brühe hinzufügen, dann die in Würfel geschnittenen Kartoffeln hinzugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze garen.

Die klein geschnittenen Bohnen und das Bohnenkraut zugeben und alles zusammen weitere 20 Minuten köcheln lassen.

Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Anrichten nach Geschmack mit einem Schuss Sahne oder saurer Sahne verfeinern.

Die Mettwürste in etwas Wasser separat garen (dann wird die Suppe nicht so salzig) oder etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit in den Topf geben und in der Suppe garen. In Scheiben schneiden und mit der Suppe servieren.

Quelle: <https://www.kachen.lu>

