

Samerberger Bohnenknödelsuppe

Kategorie: Suppe

Rezept Nr.: 487

Portionen: 6

Zutaten	Mengen		Bemerkungen
Bohnenkerne	250	Gramm	rote Kerne, getrocknet
Knödelbrot	0		von 10 Semmeln
Milch	0,25	Liter	
Salz, Pfeffer	0		
Petersilie	2	EL	gehackt (1 in, 1 auf die Knödel)
Eier	5	Stück	
Zwiebel	1	Stück	gehackt
Butterschmalz	2	EL	
Mehl	2	EL	
Lorbeerblätter	2	Stück	
Essig	0,1	Liter	nach Geschmack etw. mehr oder weniger
Majoran	1	Prise	

Zubereitung

1. Die Bohnen über Nacht in dem Wasser einweichen. Danach im leicht gesalzenen Einweichwasser ca. 2 Stunden weich kochen. Dann die Bohnen abgießen, dabei den Sud auffangen.

2. Das Knödelbrot mit der heißen Milch übergießen. Die Eier hinzufügen und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Alles zusammen zu einem Semmelknödelteig verarbeiten, dann ca. die Hälfte der Bohnen einarbeiten. Etwas ruhen lassen, dann 6 Knödel formen

3. In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen, Feuer reduzieren, und die Knödel in das kochende Wasser geben. Bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel schwimmen dann oben und drehen sich leicht.

4. In einem Topf das Butterschmalz zerlassen. Die Zwiebel darin anschwitzen. Mit Mehl bestäuben und unterrühren. Den Bohnensud jetzt langsam zugeben, dabei durch Rühren dafür sorgen, daß keine Klümpchen entstehen. Die Lorbeerblätter und den Essig zufügen sowie die restlichen Bohnen.. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und der Butter abschmecken.

5. Servieren: In jeden Teller Suppe einen Bohnenknödel legen, mit etwas Petersilie bestreuen..

Teilweise wird dieses Rezept auch mit weißen Bohnen zubereitet. Die traditionelle Zubereitung auf dem Samerberg erfolgt jedoch mit roten Bohnen. Florian Lerche nennt diese Knödel:" Das sind unsere Samerberger "Speckknödel".



Notizen
