

Bremer bunte Finken

Zutaten (Angaben für 4 Portionen)

400 g	mageren Schweinebauch, oder Dicke Rippe
500 g	festkochende Kartoffeln
250 g	dicke weiße Bohnen
200 g	Lauch
200 g	Möhren
200 g	grüne Bohnen (Prinzessbohnen)
2	Zwiebeln
1 Prise	schwarzer Pfeffer (gemahlen)
1 TL	Kräutersalz oder normales Salz (je nach Belieben)
2 EL	Gemüsebrühe (gekörnt)
1 Bund	gehackte Petersilie

Zubereitung

am Vortag:

Die dicken weißen Bohnen in 1 l kaltem Wasser, am besten über Nacht, mindestens jedoch für 12 Stunden einweichen.

am nächsten Tag:

Den Schweinebauch, oder die Dicke Rippe kalt abspülen, mit Salz zu den Bohnen ins Einweichwasser geben und zum Kochen bringen. Bei kleiner Hitze mit Deckel etwa 60 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Zwiebeln abziehen, den Lauch putzen, die Möhren schälen und das Gemüse in kleine Würfel schneiden. Nach 30 Minuten zum Fleisch geben und mit köcheln.

Jetzt die Kartoffeln schälen und würfeln, danach die Bohnen putzen und in Stücke brechen oder schneiden. Beides zum Fleisch und dem Gemüse geben, und noch ca. 25 Minuten weitergaren.

Nach Ende der Garzeit das Schweinefleisch aus der Suppe nehmen, in mundgerechte Stücke schneiden, und wieder in die Suppe geben.

Die Suppe noch einmal mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe abschmecken, mit der gehackten Petersilie bestreuen und auf vorgewärmten Suppentellern servieren.

Guten Appetit!