

## HEPPENHEIMER BOHNENSUPPE

Rezept vom Landfrauenverein Heppenheim

### Zutaten (für 6 Personen)

250g weiße Bohnen „Geschwollene“  
1 ½ l Wasser  
500g Knochen  
1 Bund Suppengrün  
300g Dörrfleisch  
1 Zwiebel  
1 Stange Lauch  
2 Möhren  
1 Sellerie  
300g Kartoffeln  
2-3 EL Öl  
1 Zweig Bohnenkraut  
Salz, Pfeffer, Petersilie  
1 Knoblauchzehe  
Eventuell 1 Paar Mettwürstchen

### Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht einweichen und am Morgen mit Suppengrün und Knochen eine Stunde lang kochen. Das Dörrfleisch am Stück zugeben. Zwiebel, Suppengemüse und Kartoffeln zerkleinern. Das Gemüse andünsten und dann mit den Kartoffeln zur Suppe geben. Bohnenkraut und nach Geschmack eine zerkleinerte Knoblauchzehe hinzugeben und den Eintopf eine halbe Stunde weiterkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie abschmecken und eventuell in den letzten 5 Minuten ein paar Mettwürstchen in Scheiben dazugeben.