

## Rindfleischsuppe mit Bohnen

### Zutaten

	Rindfleisch (beinscheibe; Suppenfleisch ca. 1 kg)
1	Lauchstange
2	große Speisemöhren
1	halbe Sellerieknolle (oder 1 Bund Suppengrün)
500 g	Brechbohnen (Konserve)
4	große Kartoffeln (festkochend)
	Wasser
	Salz
	Pfeffer
	kleiner Zweig Bohnenkraut
1	kleines Lorbeerblatt
½ TL	Piment
4	geräucherte Mettwurstchen

### Zubereitung

Den Lauch und die Möhren in mehrere grobe Stücke teilen, halbe Sellerie-Knolle noch einmal halbieren. Wer mag, kann das Ganze mit Küchengarn zu einem Paket zusammenbinden – dann lässt es sich später besser wieder aus der Suppe fischen. Oder einfach ein fertiges Bund Suppengrün nehmen. Die Kartoffeln auf kleine Stücke schneiden und beiseite stellen.

Das Gemüse zusammen mit dem Rindfleisch und den Gewürzen in einen Suppentopf mit kaltem Wasser aufgießen, bis es bedeckt ist. Die Kochplatte auf mittlere Temperatur schalten und das Ganze eine Stunde köcheln lassen.

Variation 1: Wer lieber einen kräftigen Eintopf mag, nimmt nach einer Stunde das Suppengrün heraus und fügt die Kartoffeln, die Bohnen und das Bohnenkraut sowie die Mettwurstchen hinzu. Die Suppe noch etwa eine halbe Stunde auf kleiner Flamme köcheln lassen. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Variation 2: Wer lieber eine klarere Suppengrundlage möchte, kocht die Kartoffeln und die Bohnen jeweils separat. Nach etwa anderthalb Stunden das Suppengrün und das Rindfleisch herausnehmen und die Suppe durch ein feines Sieb oder ein Tuch gießen. Gekochte Kartoffeln und Bohnen sowie die Mettwurstchen dazugeben. Bei Bedarf noch mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Das verwendete, in Stücke geschnittene Suppenfleisch schmeckt in beiden Varianten als Einlage.

Antenne Düsseldorf wünscht guten Appetit!