

„Bottermellechbunnezupp“ (4 Pers.)

500 g grüne Bohnen	150 g Mett	1/4 l Gemüsebrühe
500 g mehliges Kartoffeln	1/2 l Vollmilch	100 g Mehl
2 Zwiebeln	1 Becher saure Sahne	50 g Butter
Bohnenkraut	1/2 l Buttermilch	Salz und Pfeffer

- Die Bohnen klein schneiden und in Gemüsebrühe mit Bohnenkraut garen. Abgießen und zur Seite stellen.
- 100 g der Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser kochen. Abgießen und zur Seite stellen.
- Ein Teil der Buttermilch mit dem Mehl verrühren und zur Seite stellen.
- 400 g Kartoffeln schälen, würfeln und mit den grob gehackten Zwiebeln in Salzwasser kochen. Abgießen und mit Vollmilch und Butter stampfen.
- Die Buttermilch, die Buttermilch-Mehl-Mischung und die saure Sahne zugießen und weiter rühren. Es sollte eine sämige, fast püreeartige Suppe entstehen.
- Nun die grünen Bohnen und gewürfelten Kartoffeln zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dazu passt Schweinemett, das vorher in einer Pfanne krümelig gebraten wird.

Slow Food

- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sicher zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.