Buttermilchbohnensuppe
bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1000 gr Buttermilch, 125 gr Milch, 30 gr Butter, 300 gr Kartoffeln, 2 Teelöffel Salz, 0,5 Teelöffel Pfeffer (weiß), 1 kleine Dose Bohnen (grün).

Die Vorbereitungen:

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in wenig Wasser weich kochen. Das Wasser abgießen, das Fett hinzufügen und die Kartoffeln mit einem Stampfer zum Püree stampfen. Die Milch hinzu gießen und alles gut verrühren.

Die Zubereitung:

Jetzt die Buttermilch dazugeben, sie darf auf keinen Fall mehr kochen, sonst würde sie gerinnen. Zum Schluss die abgetropften Bohnen (im Sommer natürlich frische, aber vorher blanchierte) in die Suppe geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer mag, kann sich hauchfein geschnittene Zwiebeln bei Tisch in die Suppe schneiden.