



## Graupensuppe mit Bohnen und Speck

In Löhne sagte man "Schillgass'n und Bäohn'n" und erinnerte sich daran, dass es dieses Gericht früher immer Sonntags gab.

Zutaten:

1 gr. Stück durchwachsen Speck

2 1/2 Liter Wasser

250 Graupen (mittel)

1 Stange Porree

Salz

Maggi nach Geschmack

350-500 g frische Bohnen oder Mohrrüben

etwas Bohnenkraut

Speck und Zwiebeln zum Ausbraten

### Zubereitung:

Das Fleisch 30 Minuten vorkochen. Die Graupen zugeben und weitere 20 Minuten mitkochen.

Danach die geputzte, in Ringe geschnittene Stange Porree und die abgefädelten, in kleine Stücke gebrochenen Bohnen **oder** Möhren zugeben. Mit Salz und Bohnenkraut würzen und garen, bis alle Zutaten weich sind. Abschmecken.

Zwiebeln und Speck in kleine Würfel schneiden. In der Pfanne anbraten und in die fertige Suppe geben.

Wenn die Suppe lieber dicklich eingekocht sein soll, dann die Wassermenge auf 2 Liter reduzieren.