



Narri-Narro...
für d'Bohnesupp
isch alles do!





Original
Rezept

BOHNESUPP

VON DER RANZENGARDE
Althistorische Narrenzunft Offenburg e.V.



Zutatenliste: Für 4 Personen

800 g Bohnen (Abtropfgewicht)	150 g Lauch
350 g Kartoffeln (Erdäpfel)	100 g gekörnte Brühe
150 g Zwiebeln (Zwible)	1-2 El Schweineschmalz oder Butterschmalz
350 g Speck	5 Zehen Knoblauch (Knobli)
150 g Sellerie (Selleri)	Brise Salz und Pfeffer
150 g Karotten (Gelruwe)	

Zubereitung:

Als erschdes bruchsch du ä Topf für ungefähr 5-6 l Supp.
Darin Schwineschmalz (Butterschmalz) unter großer Hitze flüssig wäre unn zergehe losse,
de gewürfelde Speck uslosse, di gschnidene Zwible unn de Knobli glasig anschwitze.
Jetzt nochenander de kleingschnittene Selleri, d' Gelruwe unn de Lauch dezugänn, immer
mit ä bissle Wasser ablösche unn unter ständigem Rühre köchle losse.

Wenn des Gmüs weich kocht isch, die gwürfelde Erdäpfel dezugänn unn ungefähr
1 Stund gare losse. Immer wenn Flüssigkeit fehlt, dann einfach ä bissli Gmüsbrüh noch-
schütte. Wenn des Gmüs sämig isch, die abgetropfte Bohne dezugänn unn bei geringer
Hitz eigentlich nur ziehe losse. Jetzt kann d' Bohnesupp nach Beliebe verfeinert werre,
so wie bei d' Ranzegard.

Vorem Serviere natürlich mit Salz und Pfeffer würze, unn, wenn ma will,
noch ä bissle Bohnekrut oder Peterle dezugenn.

Un jetzt ä Gude!

