

Rheinische Grüne Bohnensuppe mit Buttermilch

Im Rheinland spricht man von der Jröne Bunnezupp. Und diese jröne Bunne sind etwas Besonderes: Das Gemüse kommt nämlich nicht frisch in den Topf, sondern ist zuvor milchsauer vergoren. Diese uralte Methode zum Haltbarmachen von Gemüse ist ein bisschen aus der Mode gekommen, wir kennen das noch vom Sauerkraut oder von den berühmten Sauren Gurken. Früher hat man auch andere Kohlsorten und Wurzelgemüse so behandelt, um sie für den langen Winter zu konservieren, wenn es kein frisches Gemüse gibt. Die Gemüse werden klein geschnibbelt oder gehobelt, gesalzen und dann gut in einem Topf festgedrückt und der Entwicklung überlassen, die dann entsteht: Es bilden sich Milchsäurebakterien, die den im Gemüse enthaltenen Zucker in Säure umwandeln und Fäulniserreger unschädlich machen. Im Rheinland hat sich diese Tradition jedoch erhalten, dort gibt es noch Firmen, die neben Sauerkraut auch den Klassiker, die jröne Bunne herstellen. Mit ihrem ganz eigenen, charakteristischen Geschmack entsteht ein herzhafter und trotzdem erfrischender Suppentopf – ein Lieblingsgericht!



Zutaten für 4 Personen:

Für die Brühe:

- 1 große Zwiebel
- 2 Möhren (ca. 200 g)
- 1 Lauchstange
- 3 Petersilienstängel
- eventuell auch ½ Bund Bohnenkraut
- 1 Beinscheibe von der Rinderwade (ca. 750 g)
- 1 ½ l Wasser
- Salz
- ½ TL Pfefferkörner
- 3-5 Wacholderbeeren
- 3-5 Pimentkörner
- 2-4 Lorbeerblätter

Außerdem:

- 75 g Bauchspeck (mit hohem Speckanteil)
- 500 g mehliges Kartoffeln
- 500 g gesäuerte Schneidebohnen (Fass- oder Schnibbelbohnen)
- ½ l Buttermilch
- Pfeffer

- eventuell 150 g Schmand oder Saure Sahne

Zubereitung:

- Die Zwiebel halbieren, kurz in einer blanken Pfanne etwas anrösten und in den Suppentopf geben.
- Eine der Möhren mit dem Sparschäler schälen (oder wenn die Schale dünn ist, nur gut abscrubben), ebenfalls würfeln. Die äußeren Blätter der Lauchstange mit den Petersilien- und Bohnenkrautstängeln (die Blätter jeweils abzupfen und für später beiseitelegen) zu einem Päckchen zusammenbinden und in den Topf legen. Die Beinscheibe auf dieses Gemüsebett legen, großzügig mit Wasser bedecken und salzen. Die Gewürzkörner sowie die Lorbeerblätter zufügen.
- Langsam aufkochen – den Schaum, der sich an der Oberfläche bildet, nicht abschöpfen! Es handelt sich um Eiweiß, das dafür sorgt, dass die Trubstoffe gebunden werden und an den Topfboden sinken – die Brühe bleibt so schön klar.
- Die Temperatur so einstellen, dass das Wasser nur gerade eben siedet. Deckel auflegen und leise etwa 3 bis 4 Stunden sanft sieden lassen, bis das Fleisch weich ist. Die Beinscheibe herausheben und abkühlen lassen, das Fleisch vom Knochen lösen und etwa zentimetergroß würfeln. Die Brühe durch ein Sieb filtern. Dies kann natürlich bereits am Vortag geschehen.
- Für die eigentliche Bohnensuppe den Speck halbzentimeterklein würfeln und in einem Suppentopf andünsten, im ausgelassenen Fett die gewürfelten Kartoffeln und Möhre, auch die in Scheiben geschnittene Lauchstange zufügen, mit etwa einem halben Liter Brühe bedecken, salzen und 20 bis 30 Minuten gar köcheln.
- Das gewürfelte Fleisch zusammen mit den Schnibbelbohnen in den Topf geben und mit Buttermilch auffüllen. Alles miteinander gut durcherhitzen, die fein gehackten Kräuter einrühren. Den Bohnentopf abschmecken, Salz überprüfen, auch pfeffern! Falls nötig, mehr Brühe angießen – ganz nach Gusto: Manche lieben es, wenn alles schwimmt.

Servieren: In tiefen Suppentellern anrichten und nach Gusto einen Klecks Saure Sahne oder Schmand in die Mitte setzen.

Beilage: dazu herzhaftes Schwarz- oder Bauernbrot

Getränk: gut gekühlte Buttermilch oder ein Kölsch

Tipp: Die ausgekochte Sellerieknolle und der Markknocheninhalt schmecken hervorragend als Happen auf einem gerösteten Brot.