

A wooden table with a bowl of Bibbelschesohnesuppe, a glass of beer, and bread. The bowl is white and filled with green beans, carrots, potatoes, and bacon. A glass of beer is on the left, and bread is on the right. A green and white striped napkin is also visible.

Kochen
mit Globus

Bibbelschesohnesuppe



Zutaten:

600 g grüne Stangenbohnen
300 g Kartoffeln
150 g Zwiebel
1 Bund Suppengrün
80 g Gemüsebrühe

etwas Öl
8 Scheiben Bauchspeck
Salz, Pfeffer, Bohnenkraut
und Muskat

*Dazu passt:
ein kühles Bier*

 4 Personen

 60 Min.

 Schwierigkeitsgrad



Schauen Sie das
passende Zubereitungs-
video auf YouTube an!

www.youtube.de/Globus

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, waschen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Das Suppengrün ebenfalls putzen, waschen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln.

Die Bohnen putzen, waschen und halbieren.

Die Zwiebel in etwas Öl leicht anschwitzen. Das Suppengrün, die Kartoffeln und die Bohnen hinzugeben und farblos anschwitzen.

Die Gemüsebrühe nach Anleitung anrühren, anschließend das Gemüse damit ablöschen und mit leichtem Biss fertig garen.

Mit Salz, Pfeffer, Bohnenkraut und Muskat abschmecken.

Die Speckscheiben in etwas Öl kross braten und beim Anrichten leicht über die Suppe bröseln.

