



Tatort: Düsseldorf | Mallorca

Startseite	Lesungen	El Gustario de Mallorca No. 3	El Gustario de Mallorca No. 2	El Gustario de Mallorca No. 1	Mörderisches Duett
Anthologien	Kulinarische Erlebnisse	Bildergalerie Düsseldorf	Bildergalerie Mallorca	Event buchen	Kontakt / Vita
Restaurants Düsseldorf	Restaurants Mallorca	Rezepte	Esskultur		
Rezepte Mallorca/Spanien	Rezepte Deutschland	Rezepte aus aller Welt			

Gänsefütter

eine weiße Bohnensuppe, die nichts mit einer Gans gemein hat.



(c) tunedin - fotolia.com

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Dose Bohnen, weiß mit Saft
- ½ Dose Möhren, abgetropft, klein geschnitten
- ¾ Liter Wasser
- 400 g Kartoffeln gewürfelt
- 1 Bund Suppengrün
- 1 große Zwiebel, in grobe Würfel schneiden
- 4 Mettwurstchen, in Scheiben geschnitten
- 2 EL Petersilie, getrocknet
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Mehl oder Speisestärke zum Andicken

Und so wird es gemacht:

Die Mettwurstscheiben im Wasser bei mittlerer Hitze weichkochen. Das dauert ca. 45 Minuten. Dann die Kartoffelwürfel, das kleingeschnittene Suppengrün und die Zwiebelstücke dazugeben und ca. 20 Minuten garen. Nun die Dose Bohnen mit Saft und die Möhren hinzufügen, aufkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Die Petersilie einstreuen und das Ganze mit etwas Mehl oder Stärke andicken. Deftig und sättigend, ideal für die kalten Monate.

Brigitte Lamberts
info@brigitte-lamberts.de

Brigitte Lamberts - Tatort Mallorca bei [Facebook](#)

