

Wiener Fisolensuppe

by Andreas - Dienstag, März 10, 2009

<http://mundgericht.de/index.php/wiener-fisolensuppe/>

Der Dill gibt der Suppe den letzten Pfiff.

300 gr. grüne Bohnen (Fisolen)

100 gr. Suppengrün

1 kleine Zwiebel

50 gr. Bacon

1 L Rinderbouillon

1 EL Butter

1 EL Mehl

1/8 L saure Sahne

1 Bund Dill

Salz, Pfeffer

Die in halbierten grünen Bohnen, das kleingehackte Suppengrün und die geschnittene Zwiebel mit dem in Streifen geschnittenen Schinken in wenig Bouillon langsam weichkochen. Dann die Butter dazugeben und die Suppe mit dem Rest der Brühe aufgießen.

Mehl mit der sauren Sahne verquirlen, unter Rühren in die Suppe gießen, diese mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken. Zuletzt den feingehackten Dill einstreuen und kurz ziehen lassen.