

# Buttermilch-Bohnen-Suppe

Buttermilch-Bohnen-Suppe (oder wie Oma sagte ist Bottermilch Bunnezupp) ist ein typisch rheinisches Gericht. Nach der Bohnenernte haben auch wir einen Teil der Bohnen direkt im Garten geschnippelt. Ein Teil wanderte in die erste Suppe der Saison, ein Teil ins Gefrierfach. So konnten wir uns wir uns auch an kalten Wintertagen an der Suppe wärmen. Noch heute liebe ich dieses Rezept. So zeigt es doch, dass Hausmannskost einfach und fein zugleich sein kann.



Buttermilch-Bohnen-Suppe | Foto: Linda Katharina Klein

**Zutaten (4 Portionen):** 1 Kilo festkochende Kartoffeln | 500 Gramm Buschbohnen | 1 Liter Buttermilch | 250 Milliliter Schlagsahne | 1,5 Esslöffel Salz | 1 Esslöffel schwarzer Pfeffer | 4 Eier | Essig nach Geschmack



Buttermilch-Bohnen-Suppe | Foto: Linda Katharina Klein

**Zubereitung (30 Minuten):** 1. Kartoffeln schälen und in Wasser circa 20 Minuten gar kochen. 2. Währenddessen die Bohnen in halbieren, die holzigen Enden abschneiden und in kochendem Wasser fünf Minuten blanchieren, dann in Eiswasser (alternativ sehr kaltes Wasser) abschrecken. Bei der Verwendung von gefrorenen Bohnen, diese ebenso blanchieren und abschrecken, die Kochzeit zählt allerdings erst, wenn das Wasser samt der hineingegeben Bohnen wieder aufkocht. 3. Wasser der Kartoffeln abschütten und die Kartoffeln grob stampfen. 4. Buttermilch, Sahne, Salz und Pfeffer zu den Kartoffeln geben und aufkochen lassen. 5. Während dessen Eier sechs Minuten lang kochen, bis sie weich sind. 6. Suppe mit Essig abschmecken, Bohnen hinzugeben und zusammen mit den gepellten und halbierten Eiern servieren.

Jetzt noch mehr [Hausmannkost-Rezepte](#), weitere [Suppen-Rezepte](#), [Rezepte mit Bohnen](#) und [Kartoffelgerichte](#).

**Nährwerte/Portion:** 621 Kalorien | 25,7 Gramm Fett | 66,4 Gramm Kohlenhydrate | 24,7 Gramm Eiweiß