

Bunnedünn

Bis in den frühen Herbst geht die Bohnensaison in NRW, und das wollen wir natürlich für uns nutzen. Wir haben einen herrlich nostalgischen Eintopf ausgegraben, der ausnahmsweise ganz ohne Fleisch auskommt, dafür aber eine feine Essnote hat.



Portionen: 2
Vorbereitung: 20 min
Zubereitung: 30 min
Zeit gesamt: 50 min
Schwierigkeitsgrad: einfach

Zutaten für die Bunnedünn:

- 500 g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 500 g grüne Bohnen
- 1 TL getrocknetes Bohnenkraut + mehr für die Suppe
- 30 g Butter
- 500 ml Milch
- 50 g Sahne
- Pfeffer
- 2 EL Weißweinessig (mehr nach Geschmack)

Besondere Utensilien:

- Optional: Kartoffelpresse

Zubereitung:

- **Für die Bunnedünn** die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden.
- In einem Topf mit Salzwasser aufkochen und bei mittlerer Hitze und schräg aufgelegtem Deckel weichkochen, etwa 25 Minuten.
- In der Zwischenzeit einen weiteren Topf mit Salzwasser aufkochen.
- Die Bohnen verlesen, waschen und die Stiele abschneiden.
- Bohnen in mundgerechte Stücke von etwa drei Zentimetern schneiden und im vorbereiteten Wasser zusammen mit dem Bohnenkraut kochen, bis sie gar aber noch knackig sind, etwa acht Minuten.
- Abgießen und beiseite stellen.
- Kartoffeln abgießen und zusammen mit der Butter fein stampfen. **Tipp:** Besonders fein wird die Suppe, wenn man eine Kartoffelpresse verwendet.
- Milch und Sahne unter die Kartoffelmasse rühren und unter Rühren aufkochen. Sollte die Suppe sehr dick sein nach Bedarf noch etwas Milch hinzufügen.
- Bohnen unter die Suppe rühren und mit Salz, reichlich frisch gemahlenem Pfeffer und dem Essig würzen, dabei nach Geschmack noch etwas Bohnenkraut hinzufügen.
- Bunnedünn auf Teller verteilen und servieren. Dazu schmeckt gebuttertes Bauernbrot – **Mahlzeit!**