



Schnüsch

4 Portionen

400 g Kartoffeln
500 g Wurzeln
350 g Brechbohnen
500 g Kohlrabi
1000 g Erbsen [500 g TK-Erbsen]
1,5 Liter Milch
80 g Butter
30 g Mehl
50 g Urgroßmutter's Suppenwürze
Salz
1 Bund Petersilie
800 g Schinkenspeck in ca. 2 mm dicken Scheiben

- Kartoffeln mit Schale kochen, pellen und klein schneiden
- Wurzeln schälen und in Scheiben schneiden
- Bohnen putzen und ggf. in Stücke schneiden
- Kohlrabi schälen und in Stifte schneiden
- Erbsen pelen
- Mehl und 30 g Butter miteinander verkneten
- Petersilie hacken

In einen großen Topf die Bohnen und die Milch geben. Aufkochen, die Mehlbutter und Urgroßmutter's Suppenwürze zugeben. Beim Kochen gelegentlich rühren. Kartoffeln und Wurzeln währenddessen im Dämpfer garen. Wenn die Bohnen fast gar sind, die Erbsen zugeben und kochen, bis auch diese gar sind. Kartoffeln, Wurzeln und Kohlrabi zugeben und erhitzen. Mit Salz abschmecken, die restliche Butter und die Petersilie unterrühren und servieren.

Dazu serviert man auf einem Brett dick geschnittenen Schinken, der etwas gepfeffert wird, oder aber Matjes, oder beides. Als Getränk passt Bier.