

## Bouneschlupp – luxemburgische Suppe

Bouneschlupp ist eine traditionelle luxemburgische Bohnensuppe mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln. Die Suppe wird auch gerne im Saarland, in Belgien und in Frankreich gekocht.

### Zutaten:

- 6 große festkochende Kartoffeln
- 1 Glas grüne Bohnen
- 1 große Zwiebel
- Salz
- Wasser
- 150 ml Milch
- 20 g Butter



### Zubereitung:

Zuerst die festkochenden Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden, anschließend gründlich abspülen, damit sich die Stärke herauswäscht.

Die Zwiebel ebenfalls schälen und in kleine Stücke schneiden.

Nun die Zwiebel, Kartoffeln und Bohnen in einen Topf geben und mit Wasser befüllen, sodass das Gemüse komplett bedeckt ist.

Die Suppe ordentlich salzen und für ca. 20 bis 25 Minuten köcheln lassen.

Sobald die Kartoffeln gar sind, den Topf vom Herd nehmen und die Milch sowie das Stück Butter dazugeben.

Wer es würziger mag, kann gerne gebratenen Speck oder grobe Würstchen als Beilage servieren. In Luxemburg wird gerne Mettwurst, in Scheiben geschnitten, dazu gegessen. Auch sehr typisch ist es, die Suppe mit Pfannkuchen oder Kartoffelpuffer zu essen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit oder gudden Appetit!