

Bouneschlupp

Ein traditionelles luxemburgisches Gericht mit modernem Twist

Die Bouneschlupp, eine grüne Bohnensuppe ist ein Klassiker der luxemburgischen Hausmannskost. Ursprünglich mit Speck, Kartoffeln und Sahne zubereitet, stammt dieses bodenständige Gericht aus der ländlichen Küche und steht für ehrliche, einfache Aromen. Heute gibt es neben dem Original auch moderne Interpretationen, etwa vegetarisch oder mit feinen Extras. Ob daheim oder im Restaurant serviert, Bouneschlupp ist und bleibt ein köstlicher Teil der kulinarischen Identität Luxemburgs.

Zutaten

für 4 Personen

500 g grüne Bohnen (TK oder frisch)
150 g geräucherter Speck, gewürfelt
2 mehligkochende Kartoffeln, gewürfelt
1 Zwiebel, fein gehackt
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 Liter Gemüse- oder Fleischbrühe
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1 Kartoffeln schälen und würfeln. Zwiebel fein hacken. TK-Bohnen bereitlegen (nicht auftauen). Frische Bohnen putzen und in Stücke schneiden.

2 Butter in einem großen Topf erhitzen. Zwiebeln glasig dünsten, Speckwürfel zugeben und goldbraun anbraten.

3 Mit Mehl bestreuen, kurz unter Rühren anschwitzen

- 3 mit Mehl bestäuben, kurz unter Rühren anschwitzen.
- 4 Kartoffeln hinzufügen, mit der Brühe aufgießen und 10 Minuten köcheln lassen.
- 5 TK-Bohnen jetzt zugeben und weitere 20–25 Minuten köcheln lassen. (Frische Bohnen schon mit den Kartoffeln in Schritt 4 hinzufügen.)
- 6 Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.
- 7 Heiß servieren, am besten mit Brot.