

Bona un Nudla

**500** g Weiße Bohnen

**300 – 500** g Geräuchertes oder donauschwäbische Bratwurst

**2 – 3** Petersilienwurzeln oder Pastinaken

**1 – 2** Karotten

Sellerie

**1** Zwiebel

**1** Liebstöckel-Blatt

**2** Knoblauchzehen

Salz

**1** Messerspitze Natron

**1** Messerspitze Paprikapulver für die Mehlschwitze

- ▷ Die weißen getrockneten Bohnen über Nacht in kaltem Wasser einweichen (dann braucht man sie nicht so lange zu kochen). Eine Messerspitze **Natron** (auch Backpulver möglich) im Wasser beschleunigt das Weichwerden der harten Bohnen.
- ▷ Diese werden dann mit dem Geräucherten oder der Wurst, Petersilien-wurzeln, Karotte, Sellerie, Zwiebel, Liebstöckelblatt und Knoblauch mit der entsprechenden Menge Wasser gekocht.
- ▷ Wenn die Bohnen weich sind, gibt man eine helle Mehlschwitze mit einer Meerspitze rotem Paprikapulver in die Suppe, damit sie sämig wird und mit etwas Essig abschmecken.
- ▷ Die Bohnensuppe schmeckt am besten, wenn man in Salzwasser extra gekochte Nudeln in den Teller zur Suppe gibt.