

Buttermilch-Bohnen-Suppe mit Hefe-Küchlein

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln	125 g Butter	1 Topf saure Sahne
1 l Milch	1 kg grüne Bohnen	Salz und Pfeffer
ein wenig frische Hefe	250 g Mehl	ca. 100 ml Milch
1 Ei	2 EL Zucker	1 Handvoll Rosinen
Öl		

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen, Butter und saure Sahne hinzufügen, alles zu einem Brei zerstampfen und mit Milch aufrühren. Die Bohnen kurz in Salzwasser garen, abgießen und in den aufgerührten Kartoffelbrei geben, so dass eine breiige Suppe entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Hefe ins Mehl bröseln und mit lauwarmer Milch flüssig schlagen. Eigelb, Salz und Zucker hinzufügen, das geschlagene Eiweiß unterziehen und Rosinen unterheben. Das Ganze ein paar Minuten gehen lassen, zu Küchlein formen und in heißem Öl ausbacken.

Cilly Krämer Freitag, 17.Oktober