

**Gemüsesuppe mit Bohnen und ‚Dickes‘ (ca. 7 Liter)  
(reicht für 7 Lagerleute die ordentlich Hunger haben)**

**Zutaten:**

3 große Gemüsezwiebeln

2 Zehen Knoblauch

1 kg Karotten

2 Köpfe Weißkraut

1 Sellerieknolle

4 Petersilienwurzel

4 Stangen Lauch

frische Kräuter (Peterle, Dill, Schnittlauch, Rosmarin, Thymian...)

3 Dosen Bohnen (oder 300 g eingeweichte Bohnen)

4 Scheiben Bauchspeck

Wasser

Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer

Kümmel

Öl oder Butter oder Schmalz

Das ganze Gemüse in Stücke schneiden und in verschiedene Behälter bereithalten. Im Topf Fett erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch andünsten. Geschnittenes Weißkraut dazu. Warten, bis es etwas zusammengefallen ist. Evtl. etwas Wasser dazu, damit es nicht anbrennt. Danach Karotten, Petersilienwurzeln und Sellerie dazugeben. Weiterhin köcheln lassen. Am Schluß den Lauch dazu. Alles umrühren und mit ca. 500 ml Gemüsebrühe auffüllen. Unter gelegentlichem umrühren köcheln lassen. Bei Bedarf noch mehr Flüssigkeit dazugeben. Das ganze Gemüse sollte langsam weichkochen und zusammenfallen.

Bohnen hinzu und mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Bauchspeck (entweder am Stück oder in geschnittenen Stückchen) hinein. Alle Kräuter kleinhacken und dazugeben. An Kräutern muß nicht gespart werden.

Die ganze Suppe unter häufigem umrühren köcheln lassen.

Die Suppe ist fertig, wenn alle Zutaten weich sind.

→ evtl. mit Brot oder gebackenen Fladen servieren.