

## Schweinebohnen: Weiß-Grün

**Zutaten** Suppe/Eintopf für 4 Portionen Hauptmahlzeit

400 g Schweinehackfleisch (wie Hackepeter gewürzt - s.u.)  
2 Scheiben Knollensellerie, in 7-mm-Würfeln (ca. 200 g)  
3 Stängel Staudensellerie, entfädelt, in 5-mm-Scheiben  
3 Frühlingszwiebeln, in 5-mm-Röllchen  
700 g weiße Bohnen (aus der Dose bzw.  
300 g trockene, eingeweicht und weichgekocht,  
Einmach- bzw. Kochwasser aufheben)  
20 kleinere Blätter Bärlauch, grob gehackt  
2 EL Schweineschmalz  
1 Msp. Macis (zusätzlich zur Hackepeterwürzung)  
1 Msp. gem. Kümmel (zusätzlich zur Hackepeterwürzung)  
1½ TL Salz, schwarzer Pfeffer



### Zubereitung

Zunächst die grünen und weißen Zutaten trennen. Die weißen (bis auf die Bohnen) werden länger gegart, die Grünen kommen erst direkt vor dem Servieren hinzu, damit sie frisch und knackig bleiben. Die grünen Teile der Frühlingszwiebeln, auch 1/3 der oberen Enden des Stangensellerie (sehr dünn geschnitten) und den Bärlauch für später beiseitestellen.

In einem großen, hohen Topf den Knollensellerie in heißem Schweineschmalz ringsum gut anbraten.

Das Hackfleisch, den Stangensellerie und die weißen Frühlingszwiebelrollen dazugeben und solange auf höchster Stufe braten, bis keine allzu großen Fleischklumpen mehr vorhanden sind. Das Hack soll nicht trocken werden.

Mit dem Bohnenwasser und ggfs. weiterem Wasser ablöschen. Mit Salz, Pfeffer, Macis und Kümmel würzen.

Solange weiterkochen (ca. 10 Minuten), bis der Knollensellerie weich ist, aber noch etwas Biss hat.

Die Bohnen zugeben und kurz in der Suppe erhitzen.

Abschmecken und die Konsistenz mit kochendem Wasser einstellen.

Vom Feuer ziehen, auf Teller / Suppenschüsseln verteilen und die grob gehackten grünen Zutaten (Bärlauchblätter, grüne Frühlingszwiebelröllchen, Schnittlauch je nach Gusto) darüber streuen.

**Tipp 1:** Die Frühlingszwiebeln kann man auch gut mit einem ganzen Bund Schnittlauch ersetzen. Dann einfach die Hälfte davon in kleinen Röllchen zu Beginn mit dem Hack zugeben, den Rest beim Servieren.

**Tipp 2:** Das Bohneneinmach- und Einweichwasser zum Kochen verwenden und letzteres dann in der Suppe nutzen. So gehen keine Inhaltsstoffe der weißen Bohnen verloren.

**Das beste Hackepeter-Rezept der Welt:** Gewürze pro Kilogramm Schweinehackfleisch (reicht für 20 Brötchenhälften bei 50 g Hackepeter pro Brötchenhälfte, pro Person rechnet man mit 2,5 Hälften)

18 g Salz; 1,5 g weißer Pfeffer; 1,5 g schwarzer Pfeffer; 0,5 g Macis; 0,5 g Kümmel, gemahlen;  
5 Eigelbe; 3 Zwiebeln, fein gehackt; optional: 3 Knoblauchzehen, durchgepresst.