



**KERSTIN ROHRER** ist im Team der Convivienleitung bei Slow Food Burgenland.

## Bohnenockerlsuppe

Kerstin Rohrer's Lieblingsgericht ist Bohnenockerlsuppe. Zur Zubereitung die Wachtelbohnen über Nacht einweichen, danach in Salzwasser weich kochen. Die geschnittenen Karotten, Petersilienwurzel und Sellerie in Salzwasser weichkochen. Für den Nockerl Teig die Zutaten zu einem Teig vermengen und rasten lassen. Inzwischen das Fett erhitzen und darin das Mehl anschwitzen. Den Paprika hinzufügen

und mit Essig ablöschen. Mit Wasser aufgießen, das Paradeismark und die Paprikapaste einrühren. Mit gepresstem Knoblauch, Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Hauswürstel in dünne Scheiben schneiden, zur Suppe geben und aufkochen lassen. Mit einem Löffel aus dem Teig Nockerl ausstechen und in die Suppe einkochen. Sobald die Nockerl an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar.



### ZUTATEN

- 500g Wachtelbohnen
- 1 EL Schmalz,
- 1 EL Essig, 3 Karotten
- 100g Tomatenmark
- 100g Sellerie, Knoblauch, Paprikapulver
- 2 Paar Hauswürstel
- Petersilie, Paprikapaste
- 150 g Mehl, Butter, Ei
- Milch, Salz