

Oostenrijk

Fisoleneintopf

Stoofpotje van sperziebonen

1 ui
een bosje worteltjes, in blokjes gesneden
olie of boter
600 gr. rundvlees (soepvlees)
1 kg. sperziebonen
3/4 kg. aardappelen
peterselie
bonenkruid
zout en peper

Hak de uien klein en laat ze samen met de wortelblokjes kleuren in wat boter of olie. Giet er water bij, genoeg om het vlees helemaal te bedekken, en breng het aan de kook. Zodra het kookt leg je het vlees erin. Laat het rustig pruttelen tot het vlees zacht begint te worden. Dan haal je het uit de soep en snij je het in plakken.

Schil de aardappelen en snij ze in vieren. Doe ze samen met de schoongemaakte sperziebonen en het vlees in de soep. Kruid het naar smaak met peterselie, bonenkruid en peper en zout. Laat de soep een half uurtje heel zachtjes koken tot het vlees mooi zacht is en de aardappelen en de bonen gaar zijn.