

Oma Gäbels Bohnensuppe und Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack & Vanillesoße à la Tom Gaebel



KOCH/KÖCHIN
Tom Gaebel

Anna-Carina Woitschack freut sich diese Woche auf den Sänger Tom Gaebel in der "Immer wieder sonntags Küche"! Er kocht eine Bohnensuppe nach "Oma-Gäbel-Art" dazu Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack und Vanillesoße.

Für die Bohnensuppe nach "Oma-Gäbel-Art":

- 200 g weiße Bohnen
- 250 g Wachtelbohnen
- 1 Glas holländische braune Bohnen
- 2 Stangen Porree
- 300 g Suppenfleisch vom Rind
- 6 Stück Kochmettwürstchen geräuchert
- 4 Stück mittelgroße Kartoffeln

Für den Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack und Vanillesoße:

- 1 Päckchen Wackelpudding Waldmeistergeschmack

- 500 ml Wasser
- 4 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillesoße
- 300 ml Milch

Zubereitung Bohnensuppe nach "Oma-Gäbel-Art"

1. Vorab: Die weißen Bohnen und die Wachtelbohnen einen Tag vor Zubereitung mit Wasser in einer Schüssel komplett bedecken und einweichen lassen.
2. Zuerst Fleisch mit Wasser bedecken und ca. 30 min. kochen.
3. Danach die vom Vortag eingeweichten Bohnen dazu geben, großzügig mit Wasser angießen und den in Scheiben geschnittenen Porree dazu geben. Zusammen ca. 1 h köcheln lassen.
4. Die Kartoffeln in Würfel schneiden, mit den Kochmettwurstchen dazu geben und weitere 30 Minuten kochen lassen.
5. Dann die braunen Bohnen im Glas abschütten und dazu geben und weitere ca. 15 Minuten köcheln lassen, bis alle Zutaten schön weichgekocht sind.
6. Erst am Ende mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gerne auch mit etwas Gemüsebrühe oder Flüssigwürze verfeinern.

Zubereitung Wackelpudding mit Waldmeistergeschmack mit Vanillesoße

1. Den Inhalt eines Beutels und die gewünschte Menge Zucker in eine Schale geben.
2. 500 ml Wasser zum Kochen bringen (z.B. im Wasserkocher) und über das Pulver gießen.
3. Mit einem Schneebesen verrühren, bis sich Pulver und Zucker vollständig gelöst haben.
4. Den Wackelpudding in Portionsgläser füllen und mehrere Stunden (z.B. über Nacht) in den Kühlschrank stellen.

Zubereitung Vanillesoße

1. Das Vanillesoßenpulver in die kalte Milch einrühren.
2. Zusammen mit dem Wackelpudding servieren.