

Ostfriesische Bohnen Suppe



Zutaten:

250 g Sultaninen

100 g Kluntjes / Kandiszucker

0,7 L Weinbrand

Zubereitung:

Ostfriesische Bohnen Sopp wird auch Bohntjesopp, Sienbohnsupp oder Kinnertön genannt. Die Menge einer Flasche Weinbrand mit 700 ml reicht für einen großen Steintopf oder Rumtopf. Ich habe die Menge auf drei kleine Einmachgläser, wie oben auf dem Bild zu sehen, aufgeteilt und an einem dunklen Ort aufbewahrt. Sultaninen in eine Schüssel geben, mit warmen Wasser bedecken und waschen. Sultaninen in ein Sieb gießen, abtropfen lassen und in ein geeignetes Gefäß füllen. Kluntjes / Kandiszucker über die Sultaninen streuen und mit Weinbrand begießen. Ostfriesische Bohnen Sopp ca. 1-2 Wochen ziehen lassen, bis sich die Rosinen mit Weinbrand voll gesogen haben. Dabei die Sultaninen hin und wieder umrühren, oder die Gläser zwischendurch mal auf den Kopf herum stellen. Ostfriesische Bohnen Sopp wird traditionell in Minitetassen serviert, aus denen der Weinbrand getrunken wird. Die Sultaninen werden dann mit einem kleinen Teelöffel gegessen.

