Bouneschlupp

spekjes

uien

wortelen

groene selder

tijm

knoflook

[kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm)

peper en zout

aardappelen

prinsessenboontjes

rookworsten

boter  
[kruidentuiltje](https://www.creatief-koken.be/basis/6200.htm)

zure room

Neem een diepe braadpan. Snijd de uien in halvemaantjes en bak ze glazig in boter. Voeg de blokjes gerookt spek toe en daarna de gesneden prinsessenboontjes en in schijfjes gesneden wortelen en selder. Roerbak een paar minuten.

Giet de inhoud van de braadpan in een soepketel. Vul aan met [kalfsfond](https://www.creatief-koken.be/basis/6160.htm) tot ¾ van de ketel gevuld is. Kruid met peper en zout en voeg een kruidentuiltje toe van laurier, tijm, rozemarijn en peterseliestengels.

Breng aan de kook en laat een 20 minuutjes sudderen op laag vuur. Voeg dan de volledige rookworsten toe en de in vier gesneden aardappelen. Laat opnieuw 20 minuten sudderen.

Haal de worsten uit de soep en snijd ze in dikke plakken. Dien de soep op met de worsten in het bord en met een potje zure room. Je kan er aardappelpannenkoekjes (rösti) bij serveren indien gewenst.

**Variant**: ik heb dit recept uit Aarlen licht aangepast, met respect voor de basisingrediënten evenwel. Dat door toevoeging van meer kruiding en kalfsfond in de plaats van gewoon water. In sommige varianten die ik gevonden heb, worden ofwel *geen* worsten toegevoegd, ofwel gewone boerenworsten. In de vegetarische versie worden uiteraard geen vleesproducten verwerkt in de bereiding.