

Jeanette's Bean and Knoephla Soup (Jeanette's Bean y Knoephla Soup)

INGREDIENTES

Sopa de frijoles

- 1 libra (2 tazas) de frijoles pintos o frijoles del Gran Norte
- 10 tazas de agua fría
- 1 cucharadita de sal
- Sobras de caldo de jamón y aproximadamente 8 onzas de jamón O 2 corvejones de jamón y 8 onzas de jamón, cortados en cubos
- 10 tazas de agua fría
- 1 cebolla pequeña, cortada en cubitos
- Un diente de ajo del tamaño de un níquel, picado
- Un tallo de apio, cortado en cubos
- 1 zanahoria grande, pelada y cortada en cubos.
- 1/8 de cucharadita de hierba de eneldo
- 1/8 de cucharadita de pimienta negra recién cortada
- Una lata de 14 onzas de tomates pelados y cortados en cubos.
- Knoephla



Knoephla

- 1 taza de harina para todo uso
- 1/4 de cucharadita de sal
- 1/4 de cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 de taza de agua
- 1 huevo grande

INSTRUCCIONES

Sopa de frijoles

- En un hervidor de 4 cuartos, agregue sal a 10 tazas de agua fría y caliéntela hasta que hierva.
- Clasificar los frijoles secos en un colador y enjuagar con agua fría.
- Añade los frijoles al agua y hierva durante 2 o 3 minutos.
- Retirar del fuego, cubrir y dejar reposar de 4 a 16 horas.
- Escurrir y enjuagar tanto los frijoles como la cacerola, desechar el agua de remojo.
- Cubrir los frijoles con 10 tazas de agua fresca y fría.
- Añade el jamón y el caldo o los corvejones.
- Añada las verduras a los frijoles y al jamón.
- Añadir eneldo y pimienta, remover.
- Cubrir y cocer a fuego lento una hora, hasta que los frijoles estén tiernos. Si se usaron corvejones o huesos, retírelos de la sopa. Quitar la carne, cortarla y volver a la sopa. Descarte los huesos, la piel y la grasa.

- Añada los tomates y revuelva.
- Haga knoepla y añádalo a la sopa que está hirviendo a fuego lento. Revuelva la sopa mientras añade knoepla para evitar que se peguen.
- Cubrir y hervir a fuego lento otros 30 minutos. La knoepla flotará al principio, y luego se hundirá en la sopa mientras se cocina.

Knoephla

- Mezcla los ingredientes secos en un pequeño tazón.
- Mezcla el huevo y el agua en una taza medidora.
- Vierta el líquido en los ingredientes secos y mézclelos con la cuchara.
- Esparcir 1/4 de taza de harina en la encimera y amasar la masa hasta que esté suave.
- Romper la masa en seis u ocho trozos.
- Enrollar entre las manos en trozos largos y finos (más pequeños que el dedo meñique). Usar una pequeña cantidad de harina para evitar que la masa se pegue a las manos y al mostrador.
- Cortar con una tijera en trozos pequeños (aprox. 1/2" -pulgada).