

Serbische Bohnensuppe

Zubereitungszeit:

ca. 75 Minuten

Zutaten für 4 Personen

250 g getrocknete weiße Bohnen
2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote
1 gelbe Paprikaschote
2 EL Öl
2 EL Tomatenmark
2 EL Rosenpaprika
Salz
Pfeffer
1 Lorbeerblatt
Getrockneter Thymian
200 g Debrecziner Würstchen

Zubereitung:

Bohnen über Nacht in reichlich kaltem Wasser einweichen.

Bohnen abgießen, 1 Liter Einweichwasser abmessen. Bohnen darin aufkochen und ca. 1 Stunde bei mittlerer Hitze garen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein würfeln. Chilischoten waschen, längs halbieren, entkernen und fein würfeln. Paprika putzen, waschen und in kleine Streifen schneiden.

Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch und Chili darin andünsten. Tomatenmark und Paprikapulver zufügen. Mit $\frac{1}{4}$ Liter Wasser ablöschen. Bohnen mit dem Kochwasser zugeben. Alles aufkochen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Paprika, Lorbeerblatt und Thymian zugeben und weitere 15 Minuten garen.

Würstchen in Scheiben schneiden und 5 Minuten vor Ende der Garzeit zu den Bohnen geben. Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Weinempfehlung:

Kaltes „Wieserbräu“ Bier aus Lustenau

Kochabend:

4. Oktober, 2017 / Harry H. und Jürgen S.