Serbische Bohnensuppe

Kategorien: Suppen/Eintöpfe
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

1 große Zwiebel
100 g Speck durchwachsen
1 TL Kümmel ganz
1 EL Paprikapulver edelsüß
1/2 l Wasser und 2 Suppenwürfel (oder 1/2 l Suppe)
2 Kartoffeln
1 Paprikaschote
1 TL Majoran
1 TL Bohnenkraut
1 Prise Thymian
eventuell 2 EL Tomatenmark
2 Knoblauchzehen
2 Paar Debreziner (oder andere würzige Würste)
1 Dose Weiße Bohnen (800 g)

eventuell 1 EL Crème fraîche pro Teller
gehackte Kräuter
Salz und Pfeffer gemahlen

Zubereitung

Zwiebel schälen und kleinwürfelig schneiden.
Speck in kleine, dünne Plättchen schneiden und kurz bei mäßiger Hitze etwas im Topf auslassen.
Zwiebel zufügen und beides ein paar Minuten unter mehrmaligem Wenden anbraten.
Kümmelkerne zufügen und kurz mitbraten. Das Paprikapulver einstreuen und unter Rühren ebenfalls kurz mitrösten.
Mit der Suppe (oder 1/2 l Wasser und 2 Suppenwürfel) aufgießen und aufrühren.
Die rohen Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, Paprikaschote waschen, reinigen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden und beides der Suppe zufügen.
Nach dem Aufkochen mit Majoran, Bohnenkraut und Thymian würzen, eventuell Tomatenmark einrühren und zugedeckt ca. 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen.

Knoblauchzehen schälen und zerdrücken.
Die Würsteln in dünne Scheiben oder Halbmonde schneiden.
Den zerdrückten Knoblauch, die geschnittene Wurst und die abgegossenen Bohnen der Suppe zufügen und weitere 10 Minuten bei geschlossenem Deckel und mäßiger Hitze köcheln lassen.
Eventuell die fertige Bohnensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken und beim Servieren mit einem EL Crème fraîche (oder Sauerrahm) pro Teller und etwas gehackten Kräutern dekorieren.
Auch als kleine, sättigende Mahlzeit ist diese Bohnensuppe nach serbischer Art - z.B. mit frischem Brot - bestens geeignet.

Tip: Scharf bzw. würziger wird diese Suppe - wie in den südlichen Balkanländern üblich - wenn ein Teil des edelsüßen Paprikapulvers durch scharfes ersetzt wird. Zu Beginn der Kochzeit können auch kleingeschnittene Pepperoni zugefügt und mitgekocht werden.