

Serbische Bohnensuppe

Zutaten für 4 Portionen:

- 1 Esslöffel Sonnenblumen Öl
- 1 mittelgroße Zwiebel, feingehackt
- 2 Knoblauchzehen, feingehackt
- 1 Tomate, gewürfelt
- 1 gehäufte Teelöffel scharfer Rosenpaprika
- 2 Karotten, in Stifte geschnitten
- 1 Selleriewurzel, in Stifte geschnitten
- Ein paar Sellerieblätter
- 1 Zweiglein Maggikraut (Liebstöckel)
- 2 mittelgroße Kartoffeln gewürfelt
- 1,5 l Wasser
- 400g Fleischreste in Würfel geschnitten (kann Huhn, Schwein oder Rind sein)
- 1 Dose (340ml) große weiße Bohnen – Flüssigkeit abgießen
- 1 Dose (340ml) rote Bohnen – Flüssigkeit abgießen
- 1 Dose (340 ml) weiße Bohnen in Tomatensoße
- 1½ Würfel Knorr Suppenwürfel
- 1 Knorr Bratensaft
- (Salz & Pfeffer nach Geschmack)



Zubereitung :

- Für die Serbische Bohnensuppe Zwiebel & Knoblauch glasig dünsten
- Tomate hinzufügen – rühren bis Tomate weich gekocht ist
- Roten Paprika beifügen – 1 Minute lang rühren
- (nur so kann der Paprika seinen vollen Geschmack entfalten)
- Mit der Hälfte des Wassers aufgießen, Karotten, Kartoffel, Sellerie und Kräuter hinzufügen
- Ungefähr 20 min Simmern lassen, bis Kartoffel & Karotten weich sind
- Nun fügt man die Fleischreste & Bohnen zusammen mit den Suppen- und Bratensaft Würfeln bei und dem Rest des Wassers
- Alles ungefähr 5 min durchziehen lassen – Gutes Gelingen & Guten Appetit!

Wer gern extra scharf isst, kann ein paar Spritzer Tabasco gebrauchen oder eine Peperoni mitkochen.

PS: Wenn man keine Fleischreste hat, kann man auch geräucherte Kochwurst in Scheiben geschnitten verwenden.

Wir essen den Eintopf gewöhnlich mit etwas Pasta, schmeckt aber auch sehr gut mit frisch gebackenem Knoblauchbrot

Guten Appetit wünschen Brigitte und Hubert aus Südafrika und die Aalener Kochbären.