

Serbische Bohnensuppe

Die macht richtig satt! Tolles Rezept für serbische Bohnensuppe mit viel Fleisch und scharfer Pfefferoni.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 1,5 h

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 13,8 h



Zutaten

150 g	Bohnen (weiße)
200 g	Schweinsschulter
80 g	Selchspeck
2 Stk.	Erdäpfel
1 l	Rindsuppe
100 g	Zwiebel
3 Stk.	Knoblauchzehe (gehackt)
1 EL	Paprikapulver (edelsüß)
1 EL	Tomatenmark
1 Stk.	Lorbeerblatt
20 g	Mehl (glatt)
1 Stk.	Pfefferoni (gehackt)
1 TL	Majoran
5 EL	Schmalz
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

Zubereitung

1. Vor Zubereitung der **Serbischen Bohnensuppe** müssen die getrockneten Bohnen eine Nacht lang in Wasser eingeweicht werden. Am nächsten Tag die Bohnen in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Einen Topf mit Wasser aufkochen, ein Lorbeerblatt und die Bohnen

dazu geben. Rund eine Stunde lang kochen lassen, bis die Bohnen weich sind.

2. In der Zwischenzeit die Zwiebeln schälen und fein hacken. Den Speck klein schneiden. Das Fleisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Erdäpfel schälen und ebenfalls würfeln. Die Pfefferoni waschen, putzen und klein hacken. Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
3. Einen großen Topf mit Schmalz erhitzen. Zuerst die Speckwürfel anrösten, dann die Zwiebelwürfel zufügen und kurz mitbraten. Die Fleischwürfel ebenfalls in die Pfanne geben, alles gut verrühren. Temperatur reduzieren, Paprikapulver und Tomatenmark einrühren.
4. Mit Brühe auffüllen. Anschließend mit Knoblauch, Pfefferoni, Majoran, Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa 45 Minuten lang köcheln lassen. Schließlich die Kartoffelwürfel und die vorgegarten Bohnen in die Suppe geben und noch einmal eine halbe Stunde bei geringer Temperatur köcheln lassen.
5. Das Mehl in eine Tasse geben, wenig Wasser zufügen und glatt verrühren. In die Suppe einrühren und weiter köcheln lassen, bis die Konsistenz sämig ist. Zum Schluss nochmals mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Tipp

In die Serbische Bohnensuppe kann man zusätzlich Debreziner oder andere pikante Brühwürste geben.