

SERBISCHE BOHNENSUPPE

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 200 g Speckwürfel
- 2 Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 l Gemüsebrühe
- 1/8 l trockener Rotwein
- 2 Dosen weiße Bohnen
- 2 EL Tomatenmark
- 2 EL Creme Fraîche
- Thymian
- Majoran
- Bohnenkraut
- Paprikapulver, edelsüß
- etwas Salz
- etwas Pfeffer
- 3 Paar Debreziner
(ersatzweise eine andere geräucherte Paprikawurst)

Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehe schälen und klein hacken. Olivenöl in einem großen Topf erhitzen. Speckwürfel, Zwiebeln und Knoblauch darin glasig anrösten. Mit Rotwein und Gemüsebrühe aufgießen. Bohnen gut abtropfen lassen und gemeinsam mit Tomatenmark und Creme Fraîche in die Suppe geben und verrühren. Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Thymian, Majoran und Bohnenkraut würzen. Alles einmal aufkochen lassen, danach bei schwacher Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Debreziner in 1 cm lange Stücke schneiden, zur Suppe geben und ca. 20 Minuten ziehen lassen bis die Würstchen gar sind. Ab und zu umrühren.