

Serbische Bohnensuppe mit Cabanossi

- **Küche:**Serbisch, Ungarisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 50m
- **Fertig in** 1:05 h

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '65', 'cook_time' : '50m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Diese Bohnensuppe serbischer Art nach Originalrezept ist eine kräftige, rustikale Suppe die sich für viele Anlässe eignet. Sie kann einfach am Vortag vorbereitet werden und hält sich im Kühlschrank mehrere Tage.

Zutaten

- 100 g Schinkenwürfel (durchwachsener Speck in Würfeln)
- 500 g serbische Cabanossi in Scheiben (alternativ können auch Mettenden verwendet werden, die Suppe ist dann natürlich nicht mehr "original" serbisch)
- 500 g kleine weiße Bohnen
- 1 L Rinderbrühe
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 2 - 3 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 Stange Porree, gewürfelt
- 2 Möhren, gewürfelt
- 100 g Knollensellerie, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen
- 1 grüne Paprikaschote
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Paprikaschote
- 1/2 fein gewürfelte Chillischote
- Etwas frischen Majoran
- Etwas Thymian
- 2 El gehackte, krause Petersilie
- Etwas Butterschmalz
- Rosen-Paprika
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Würfelspeck, die klein gewürfelten Zwiebeln und den fein gewürfelten Knoblauch in etwas Butterschmalz anschwitzen, Rosenpaprika und Tomatenmark dazu geben.

Schritt3

Die eingeweichten weißen Bohnen mit etwas von dem "Einweichwasser" und der Fleischbrühe hinzufügen.

Schritt4

Alles leise ca. 45 min. kochen lassen, bis die Bohnen weich sind.

Schritt5

In der Zwischenzeit:

Schritt6

Den Porrée, die fein geschnittene Chili Schote, die Möhren, den Sellerie und den Paprika in 1/2 cm große Würfel schneiden, die Kräuter fein hacken.

Schritt7

Alles in den letzten 10 min. der Garzeit zur Suppe geben, nachschmecken und zum Schluss die Cabanossi und die Kräuter hinzufügen.

Schritt8

Ev. die Bohnensuppe mit einigen, kleinen Kartoffelwürfeln ergänzen.

Suppe mit weißen Bohnen wird nicht nur in Serbien häufig serviert, sondern ist auf dem gesamten Balkan präsent. Wenn Sie eine Alternative probieren möchten, empfehle ich Ihnen die bosnische Bohnensuppe (mit Rindfleisch anstelle von Speck) oder auch die die vegetarische Variante mit Kartoffeln und Tomaten von www.vegetarische-rezepte.com.

Rezeptart: Eintöpfe **Tags:** cabanossi, national, pikant, preiswert, regional, rustikal, zünftig

Zutaten: Tomaten

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/serbische-bohnensuppe-mit-cabanossi/>