



HOT AUF DISTANZ

Globus à la Carte

Sarahs Kochangebot für fremde Küchen



REZEPTSEITE DONNERSTAG 25.FEBRUAR 2021

Serbische Bohnensuppe

Zutaten für 3,5 Liter Topf

2	Karotten	1	Zwiebel (mittelgroß)
2	Kartoffeln (mittelgroß)	2 EL	Mehl
1 Pck	Dörrfleisch oder Bauchspeck	1 TL	Paprikapulver (edelsüß)
1	Dose Bohnen (groß)	75 ml	Öl
4 TL	Vegeta		



<https://www.youtube.com/watch?v=-XjCCuqP5C4>

Serbische Bohnensuppe

Zutaten für 3,5 Liter Topf:

Kartoffeln, schälen und in grobe Stücke schneiden Karotten waschen und in Ringe schneiden Bohnen, Karotten und die Kartoffeln in den Topf geben, mit 4 TL Vegeta würzen.

Bei Bedarf gerne Suppengemüse oder Suppengrün dazu geben und so lange kochen, bis die Bohnen, Karotten und die Kartoffeln gar sind.

Mehlschwitze:

75 ml Öl in eine Pfanne geben und heiss werden lassen.

Gebe dann die Zwiebeln dazu, dünste sie, bis sie einen schönen und intensiven Duft haben oder eine ganz leichte Bräune aufweisen.

Gebe dann die 2 EL Mehl und 1 TL Paprika dazu, verrühre das Ganze auf geringer Hitze bis alles glatt ist und gebe die Schwitze dann in den Topf dazu.

Rühre das Ganze im Topf noch einmal kräftig um, lasse es ca. 10 Minuten kochen und dann servieren.

Tipp: Mit Brot und Ajvar schmeckt die Bohnensuppe einfach genial. Einfach ein wenig Ajvar in die Suppe geben und genießen.

Übrigens: diese Variante kommt aus der serbischen Provinz Vojvodina. Aber auch dort variieren die Rezepte der Suppe stark.

Ich wünsche einen guten Appetit