



Serbische Bohnensuppe

Zutaten für 2 - 3 Personen:

- 2 EL Olivenöl
- 1 Zwiebel
- 3 EL Tomatenmark
- 400 ml herzhaftes Gemüsebrühe
- 1 Kartoffel
- 1 Karotte
- 1 Paprikaschote
- 4 EL Sojaschnetzel (fein)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose weiße Bohnen (ca. 500 gr Abtropfgewicht)
- 400 gr passierte Tomaten
- 1 EL Paprika edelsüß
- ½ TL Kümmel
- 1 EL Bohnenkraut (oder Tymian, Majoran, Oregano)
- 1 TL Sambal Oelek (Würzsauce auf Chili-Basis)
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Zitronensaft
- ½ TL Ahornsirup
- Kräutersalz





Serbische Bohnensuppe

Zubereitung

- Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden.
- Kartoffel und Möhre schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Die Paprikaschote vom Kerngehäuse befreien und ebenfalls klein würfeln.
- Weiße Bohnen in ein Sieb schütten und unter fließendem Wasser abspülen.
- Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun anbraten.
- Dann das Tomatenmark dazugeben und eine Minute mit rösten. Achtung, dass es nicht anbrennt.
- Mit der Gemüsebrühe ablöschen.
- Nun die passierten Tomaten, den Knoblauch, die Kartoffel-, Karotten- und Paprikawürfen zusammen mit den getrockneten Sojaschnetzel in den Topf geben.
- Nach und nach alle weiteren Gewürz-Zutaten – Paprikapulver, Kümmel, Bohnenkraut, Sambal Oelek, Sojasauce, Ahornsirup und den Zitronensaft dazugeben und auf kleiner Flamme ca. 1 Stunde köcheln.
- Bei Bedarf mit Kräutersalz, etwas Gemüsebrühpulver oder einem der anderen Gewürz-Zutaten abschmecken.

TIPP: Eine Suppe für kalte Winterabende.
Schmeckt auch am nächsten Tag noch köstlich.