Michael Möller

running | biking | coaching *
Sport für den guten Zweck
* & cooking ☺

Serbische Bohnensuppe

2 EL Sonnenblumenöl	erhitzen
150 g gewürfelten Bauchspeck	im Topf auslassen, die
3 klein gehackte Zwiebeln	und
3 klein gehackte Knoblauchzehen	dazu geben, andünsten.
1,5 EL Tomatenmark,	
0,75 EL Paprikapulver (edelsüß),	
0,75 EL Paprikapulver (scharf)	hinzugeben, leicht anrösten
1 gewürfelte Paprika	zugeben und leicht andünsten
0,75 EL Marjoran,	
1,5 Lorbeerblätter	dazu.
375 g geräuchertes Schweinefleisch	
(Kassler)	gewürfelt hinzugeben. Mit
1 kg weiße, vorgekochte Bohnen	dazu geben. Mit
250 ml Rotwein	und
1,5 l Gemüsebrühe	aufgießen. Ca. 60 Minuten köcheln lassen. Mit
Salz	
Pfeffer	abschmecken und mit klein gehackter Petersilie
	garniert servieren