

Serbische Bohnensuppe



Zutaten (Für 4 Portionen):

90 g Zwiebeln
1 Knoblauchzehen
70 g Möhren
100 g Knollensellerie
150 g Paprikaschoten, rot
20 g Pflanzenöl
800 g Gemüsebrühe, zubereitet
20 g Tomatenmark
2 TL Paprikapulver, edelsüß
1 TL Majoran, getrocknet
300 g Kartoffeln, festkochend
500 g Bohnen, weiß aus der Dose/Glas
Cabanossi oder Sucuk
Salz zum Abschmecken
Pfeffer zum Abschmecken

Zubereitung

Die Zwiebel und die Knoblauchzehe schälen, die Zwiebel halbieren und beides in den Mixbehälter geben. Die Möhre und den Sellerie putzen und schälen, die Paprikaschote putzen, innen und außen waschen. Das Gemüse in grobe Stücke schneiden und mit Zwiebel und Knoblauch im Mixbehälter mit eingesetztem Messbecher mit der Turbo-Taste/4 Sekunden fein zerkleinern. Alles mit dem Spatel an der Innenwand des Mixbehälters nach unten schieben, Öl dazugeben und ohne eingesetzten Messbecher mit der Anbrat-Taste/10 Minuten anbraten. Mit der warmen Gemüsebrühe ablöschen. Tomatenmark, Paprikapulver und Majoran hinzufügen. Die Kartoffeln schälen, würfeln und in den Mixbehälter geben. Mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/20 Minuten/Stufe 1/100 °C kochen. Die weißen Bohnen in ein Sieb abgießen, kurz abrausen und abtropfen lassen. Die Cabanossi in Scheiben schneiden, zusammen mit den abgetropften Bohnen in den Mixbehälter geben und mit eingesetztem Messbecher mit Linkslauf/5 Minuten/Stufe 1/95 °C erhitzen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

TIPP: Ist die Suppe zu dünn geraten, 10 g Saucenbinder zur Suppe geben und mit eingesetztem Messbecher Linkslauf/1 Minute/Stufe 1/95 °C weiterkochen.

