



Serbische Bohnensuppe

1000 g weiße Bohnen
ca.7 Liter Wasser
3 Stangen Lauch
3-4 große Metzgerzwiebeln
2 Paprikaschoten,rote
2 Paprikaschoten,grüne
300-400 g geräucherten Speck
400-500 g Schweinenacken
400-500 g Rohpolnische,geräuchert oder Cabanossi
6 große Kartoffeln
Salz und Pfeffer
Paprikapulver scharf
Paprikapulver Edelsüss
Getrockneten Majoran
Chilipulver
Tomaten-Ketchup
Curry-Ketchup
Bull`s-Eye
Suppenpulver

Bohnen ca.12 Stunden in ungesalzenen kalten Wasser einweichen.

Am nächsten Tag Wasser abschütten

Bohnen in ungesalzen Wasser 1-2 Stunden köcheln lassen.

Speck in einer Pfanne oder Topf auslassen,Zwiebel dazu und leicht bräunen lassen.Alles zu den Bohnen geben,Lauch in Ringe schneiden und ebenfalls dazugeben.

Dann nach und nach die gewürfelten Paprikaschoten,Schweinehals,Kartoffeln beigeben und alles ca.2 Stunden oder länger köcheln lassen.

Dann die Würste in den Topf,mit Gewürzen und Ketchup abschmecken und alles wieder schön köcheln lassen.

Bei Bedarf ab u. zu Flüssigkeit beigeben.

Wichtig ist,daß der Speck und die Würste schön rauchig sind.

Mit den Bull`s-Eye und Churry-Ketchup bekommt man aber auch eine schöne würzige Note hin.