Artikel vom 09.04.2026 · Ausgedruckt am 11.11.2026, 14:01 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/serbische-bohnensuppe

Serbische Bohnensuppe



Foto: Nadine Hörster

Zutaten (für 10 bis 12 Personen):

500 g Rindfleisch

500 g Bauchspeck

400 g Blockspeck

6 Zwiebeln

5 Knoblauchzehen

1 großes Glas (580 ml) geröstete rote Paprika

4 Gläser (je 370 ml) weiße Bohnen in Tomatensoße

700 g Kartoffeln

1 Lauchstange

2 Möhren

400 ml Rinderfond

400 ml Kalbsfond

Salz

Pfeffer

Paprika

Vegeta

4 bis 5 Lorbeerblätter

100 g Tomatenmark

1 TL Senf

1 TL Honig

Thymian

50 bis 100 ml Weißweinessig

Butterschmalz zum Braten

Eventuell etwas Speisestärke

Zubereitung:

Rindfleisch in mundgerechte Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Bauchspeck in Streifen schneiden, mit Salz, Pfeffer, Paprika, Senf, Honig und Thymian würzen. Blockspeck in Streifen schneiden. Kartoffeln und Möhren schälen, in Würfel schneiden. Lauch in Scheiben schneiden und waschen. Zwiebeln und Knoblauch schälen, Zwiebeln in Viertelringe schneiden, Knoblauch klein würfeln.

Fleisch nach und nach in Butterschmalz kräftig anbraten. Sämtliches geschnittenes Gemüse hinzugeben. Tomatenmark dazugeben und alles gut anrösten lassen. Mit Fond und Essig ablöschen. Lorbeerblätter dazugeben und mit 1 bis 1,5 l Wasser auffüllen. Gut 2 Stunden köcheln lassen. Paprika abtropfen lassen, grob in Stücke schneiden, zusammen mit den weißen Bohnen in die Suppe geben und noch mal 30 Minuten leicht köcheln lassen. Suppe mit Salz, Pfeffer und Vegeta abschmecken. Suppe eventuell mit etwas Speisestärke abbinden. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen.

Nadine Hörster