

Serbische Bohnensuppe

Zutaten

1,5 Liter Gemüsebrühe	3 EL Paprikapulver, <i>süß (eine schöne rote Sorte)</i>
2 Dosen weiße Bohnen (<i>Abtropfgewicht je 240g</i>)	3 EL Tomatenmark
1 Dose Kidneybohnen (<i>Abtropfgewicht je 240g</i>)	2 EL Tamari
2 Dosen Tomatenstücke (<i>je 400g</i>)	1-2 Chilischoten, <i>je nach Schärfe</i>
500g Kartoffeln, <i>vorwiegend festkochend</i>	3 TL Petersilie, <i>getrocknet oder entsprechend frisch</i>
400g Räuchertofu, <i>glutenfrei (Alnatura, Bio DM)</i>	2 TL Rauchsatz
130g Sojawürfel + <i>ca. 500ml Gemüsebrühe</i>	2 TL Majoran, <i>getrocknet</i>
3 große Zwiebeln	1 TL Kümmel, <i>gemahlen</i>
1 rote Paprikaschote	2 Lorbeerblätter
1 grüne Paprikaschote	5 Wacholderbeeren
200ml Rotwein, <i>vegan</i>	3 Pimentkörner
8 EL Pflanzenöl, <i>neutral</i>	3 Gewürznelken, <i>ganz</i>
4 Knoblauchzehen	etwas Pfeffer, <i>schwarz</i>
	Salz

Zubereitung

Wacholderbeeren, Pimentkörner und Gewürznelken in ein Gewürz- oder Teeei geben. Die Sojawürfel mit 500ml kochender Gemüsebrühe aufgießen, mind. 10 min zugedeckt ziehen lassen und dann fest mit den Händen ausdrücken und mit 2 EL Öl, 1 EL Paprika und 2 TL Rauchsatz vermengen, etwas ziehen lassen. Den Räuchertofu in 0,5-1 cm große Würfeln schneiden, mit 3 EL Öl (am besten in einer beschichteten Pfanne) bei starker Hitze scharf anbraten bis er rundum cross ist. Mit Tamari ablöschen, kurz weiterbraten bis die Flüssigkeit

vom Tofu aufgenommen wurde und zur Seite stellen. Die Zwiebel würfelig schneiden, den Knoblauch pressen oder hacken und mit 3 EL Öl anbraten bis sie leicht gebräunt ist, dann die Sojawürfeln kurz mit anbraten. Das restliche Paprikapulver dazugeben, sowie das Tomatenmark, ganz kurz anrösten und mit Rotwein aufgießen, vom Herd nehmen und ziehen lassen. Paprika vom Gehäuse befreien, die Kartoffeln schälen und beides in ca. 2 cm große Würfeln schneiden. Paprika und Kartoffeln gemeinsam mit den Tomaten-stücken, 1,5 Liter Gemüsebrühe sowie die entkernte und feingehackte Chilischote und die restlichen Gewürze (inkl. Gewürzei und Lorbeerblätter) zum Zwiebel-Sojawüfelgemisch geben und zum Kochen bringen. Hitze reduzieren und abgedeckt ca. 20 min bei kleiner Flamme unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Kartoffeln durch sind. Die Bohnen abseihen und abspülen, abtropfen lassen und gemeinsam mit dem Räuchertofu dazugeben. Weitere 5 min bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen, das Gewürzei und die Lorbeerblätter entfernen und die serbische Bohnensuppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.