

Türkische Bohnensuppe mit Sucuk (Kuru fasulye)

Zutaten: 500 Gramm Sucuk (oder Tafelspitz)
400 g getrocknete weiße Bohnen
2 Zwiebeln
2 Tomaten
2 milde und 2 scharfe Peperoni
Butter, Salz, Pfeffer
Knoblauchzehen nach Geschmack
1 Teelöffel Gewürz Pul Biber (ersatzweise scharfes Paprikapulver)
ggf. etwas Petersilie
750 ml Rinderbrühe

Die Bohnen mindestens 6 Stunden einweichen, abtropfen und in einen Topf geben, mit Wasser bedecken bis sie gerade eben bedeckt sind; 30 Minuten köcheln lassen.

Zwiebeln, Tomaten und Peperoni andünsten und etwas anbraten. Die abgetropften Bohnen dazu geben und anschmoren. Mit der Brühe ablöschen, würzen und ca. 45 bis 60 Minuten leise köcheln lassen.

500 Gramm Sucuk würfeln und anbraten und in die Suppe geben.

Nach Bedarf mit gehackter Petersilie bestreuen.