

Als bekennender Fan der Balkanküche habe ich mich dieser Tage durch einen Wust an Rezepten für die sagenumwobene serbische Bohnensuppe (**Pasulj Corba**) gelesen. Als Düsseldorfer Jong, der schon im frühpubertären Alter in der Altstadt rumturnte, hat diese Speise eine besondere Bedeutung, war sie doch in den Sechzigern der billigste Imbiss, den man kriegen konnte – im Braven Heinz bei der Ivka auf der Kurzestraße. Wenn ich mich nicht täusche, kostete eine sättigende Portion so viel wie anderthalb Alt... Ich fand heraus: Es gibt gefühlte 1.000 verschiedene Rezepte. War nicht anders zu erwarten. Aber eine – sagen wir mal – taktische Richtung gefiel mir. Dabei werden die Bohnen separat gekocht, und das Serbische kommt später aus der Pfanne dazu. Außerdem fand ich einen Trick.

Die Zutaten (für vier gute Portionen):

500 ~ 600 g getrocknete weiße Bohnen
1,5 l (möglichst ungesalzenes) Rinderbrühe
4 kleine mehligte Kartoffeln
150 g geräucherten Bauchspeck
1 Möhre
1 Stück Sellerie
1 ~ 3 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 rote Paprika
1 dicke Fleischtomate
1 ~ 2 EL neutrales Öl
1 ~ 3 EL Ajvar
Harissa oder scharfes Ajvar zum Schärfen
1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Rosenpaprika, Thymian und/oder Majoran
optional: Mehl zum Andicken

Die Zubereitung:

Du setzt die Hülsendinger am Vortag nicht in Wasser, sondern in der Rinderbrühe zum Einweichen auf. Es gibt nur eine sinnvolle Bohnensorte für dieses Gericht, nämlich die einfachen getrockneten Weißen Bohnen (z.B. von meinem Lieblingshersteller Baktat). Und ganz wichtig: So lange die Bohnen nicht weich sind, darf kein Salz dran! Der Reihe nach. Du

hast die Bohnen über Nacht, also für mindestens 12 Stunden, in Brühe oder ungesalzenem Wasser eingeweicht. Länger nützt wenig, kürzer ist schlecht. Pro Bohneneinheit hast du eine kleine, mehligte Kartoffel geschält und gewürfelt. Jetzt setzt du die Bohnen in der Brühe auf, fügst die Toffeln dazu und lässt das Ganze für 45 bis 50 Minuten sanft kochen. Falls zu wenig Flüssigkeit im Pott ist, einfach heißes Wasser beifügen.

Für den serbischen Ansatz brauchst du: 150 Gramm geräucherten Speck, eine Handvoll Möhrenwürfelchen, dieselbe Menge Selleriewürfel, eine große gewürfelte Zwiebel und eine oder zwei scheibierte Knoblauchzehen. Den Speck lässt du in einem Hauch Öl (KEIN Olivenöl, das wäre unbalkanesisch...) aus. Im Fett schwitzt du die Würfel an. Dann streust du eine bis anderthalb Esslöffel Rosenpaprika drüber und lässt auch den bisschen rösten.

Die zweite Hälfte des Ansatzes: Eine oder zwei geschälte rote Paprika in kurze Streifen schneiden. Außerdem eine Fleischtomate entkernen (auf Wunsch auch schälen) und würfeln. Das kommt mit in die Pfanne. Und jetzt kommt meine persönliche Erfindung: In dieses Masse rührst du ein, zwei oder drei Esslöffel Ayvar – diese schweineleckere Paprikapaste, die man zu Cevapcici isst. Nun ziehst du die Pfanne vom Feuer. Salzen und pfeffern ist angesagt. Haben die Bohnen ihre erste Kochzeit um, schaufelst du den Ansatz hinein und lässt auf ziemlich kleiner Flamme weitere 30 Minuten köcheln. Zum Schluss kommt frischer Thymian und/oder Majoran sowie eine Handvoll gehackte Petersilie dran.

Und die Schärfe? Je nun: Mach doch, was du willst! Zum Schärfen eignet sich scharfes Paprika- plus Cayennepulver, scharfes Ayvar oder Harissa-Paste. Und wenn dir die Suppe nicht sämig genug ist, machst du eine balkanesisch Mehlchwitze mit Öl statt Butter.