

# SERBISCHE BOHNENSUPPE

## ZUTATEN

- 2 **Zwiebeln**
- 2 **Knoblauchzehen**
- 100 g durchwachsener **Speck**
- 1 Tl ganzer **Kümmel**
- Salz, Pfeffer**
- 1 El edelsüßes **Paprikapulver**
- 2 El **Tomatenmark**
- 1 l **Rindsuppe**
- 2 **Kartoffeln**
- 1 **Paprikaschote**
- 1 Tl **Majoran**
- 1 Tl **Bohnenkraut**
- 1 Prise **Thymian**
- 2 Paar **Debreziner** (oder Cabanossi)
- 1 Dose weiße **Bohnen**

### **TIPP:**

Scharf wird die Suppe  
mit klein geschnittenen  
Peperoni!



## ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln schälen und klein würfelig schneiden. Knoblauchzehen schälen und zerdrücken. Speck würfeln und in wenig Fett im Topf auslassen. Zwiebeln zufügen und glasig anbraten.
2. Knoblauch, Gewürze und Paprikapulver einstreuen und ebenfalls kurz mitrösten. Tomatenmark anschwitzen. Mit der Suppe aufgießen und aufkochen lassen. Die rohen Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden, Paprikaschote waschen und ebenfalls in kleine Stücke schneiden, beides zur Suppe geben und so lange kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Mit Majoran, Bohnenkraut und Thymian würzen.
3. Die Würstel in dünne Scheiben schneiden und gemeinsam mit den abgeseihten Bohnen in der Suppe erwärmen.

# KÄSEIGEL

## ZUTATEN

- ½ **Melone** (oder 1 kleiner Laib Brot)
- Hartkäse** Ihrer Wahl (z. B. Emmentaler)
- grüne und rote **Weintrauben**

## ZUBEREITUNG

Die Melone in Alufolie wickeln. Weintrauben waschen, Käse in gleich große Würfel schneiden. Auf die Partyspieße zuerst jeweils einen Käsewürfel, dann eine Weintraube spießen. Die fertigen Spieße gleichmäßig auf der Melonenhälfte verteilen – bis diese wie ein Igel aussieht.





# ZITRONENCREME

## ZUTATEN

3 Blatt **Gelatine**  
4 El **Wasser**  
3 **Eier**  
1 **Zitrone**  
4 El **Zucker**  
125 ml **Sahne**

## ZUBEREITUNG

1. Die Gelatine im kalten Wasser einweichen, die Eier trennen und die Zitrone reiben.
2. Den Zucker mit den Eigelben schaumig rühren, Zitronenschale und den Saft der Zitronen unterrühren.
3. Das Wasser heiß werden lassen und die Gelatine darin auflösen. Dann die Gelatine und die Eiermasse verrühren und kalt stellen, bis die Creme fest wird. Erst dann werden die Sahne und das Eiweiß getrennt steif geschlagen und nach dem Anziehen der Eiermasse vorsichtig untergehoben. Die Creme bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

## Pfirsich mit Schlag

1 Dose Pfirsiche in Hälften auf den Teller legen. Geschlagene **Sahne** in die Kernaushöhlung füllen. Mit **Schokostreuseln** garnieren.

