

Hispano-Serbischer-Eintopf

Zutaten für 4-6 Personen:

- 250 g passierte Tomaten
- 50 g Tomatenmark
- 125 g weiße Bohnen a. d. Dose
- 125 g Kichererbsen a. d. Dose
- 1,2 Liter Gemüsebrühe (4-5 TL Instant)
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Kartoffeln
- Pfeffer & Salz
- 1/2 TL Kreuzkümmel (Cumin)
- 1 TL Paprika Pulver (Pimentón de la Vera)
- Rosenpaprika
- 150 g Kabanossi (oder Chorizo)
- 150 g Kassler
- 1 rote Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 Lorbeerblatt
- Krusten- oder Bauernbrot

Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Paprika putzen und in Würfel schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Die Kabanossi (oder Chorizo) in Scheiben schneiden und den Kassler würfeln.

Die weißen Bohnen und Kichererbsen abgießen.

Die Kabanossi bzw. Chorizo in einem großen Topf anbraten und herausnehmen und beiseite stellen. Den Kassler in dem Fett der Kabanossi (oder Chorizo) ebenfalls anbraten, herausnehmen und beiseite stellen.

Nun die Zwiebeln in den Topf geben und anbraten. Brühe und passierte Tomaten angießen und das Tomatenmark dazugeben und verrühren. Eine Prise Rosenpaprika, die Kartoffeln, Kichererbsen und den Knoblauch dazugeben. Alles mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, dem Lorbeerblatt, Pfeffer und Salz würzen. 10 Minuten köcheln lassen.

Kassler, Kabanossi (oder Chorizo) und Paprikawürfel in den Eintopf geben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss den Eintopf mit Pfeffer und Salz abschmecken. Das Lorbeerblatt entfernen. Die Bohnen in den Eintopf geben und kurz anwärmen.

Den Eintopf mit dem Brot servieren.

Vegetarische (und somit natürlich auch vegane) Variante:

Wer eher fleischlos unterwegs ist, lässt die Kabanossi und den Kassler einfach weg, und schnibbelt dafür zwei rote Paprika mehr in den Eintopf.