Bohnensuppe
Schurbat Pasulija

Bohnensuppe »Schurbat Pasulija« aus Ägypten ist ein herzhaftes und nahrhaftes Gericht, das reich an Geschmack und Textur ist. Die Hauptzutat, oft weiße Bohnen oder Favabohnen, haben eine cremige Textur und einen milden, leicht nussigen Geschmack. Typischerweise werden Zwiebeln, Knoblauch, und manchmal Karotten hinzugefügt, die dem Eintopf eine süße und aromatische Basis verleihen.

Herkunft: Ägypten
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 8 Stunde(n)
Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

300 g Bohnen weiß
2 EL Butterschmalz
2 Gemüsezwiebeln
1 Knolle(n) Knoblauch
100 g Fadennudeln
1 TL Kreuzkümmel
1 Prise Pfeffer
1 Prise Salz
5 Blätter Lorbeer

Vorbereitung

Die Bohnen verlesen, waschen und mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Absieben und das Einweichwasser fortgießen. Die Bohnen durch die feine Scheibe eines Fleischwolfs drehen. In einen Topf geben, mit 2 Litern Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Bei mittlerer Hitze 20 Minuten kochen lassen.

Zubereitung

In einem anderen Topf die geklärte Butter erhitzen. Zwiebeln und Knoblauchzehen fein schneiden und darin anbraten. Die Fadennudeln zwischen den Händen in sehr kleine Stücke brechen und mit den Gewürzen und Salz hinzufügen. Kurz mit anrösten, dann alles zu den Bohnen geben. Die Lorbeerblätter hinzufügen, und alles noch 10 Minuten bei halbgeschlossenem Deckel kochen lassen. Vor dem Servieren die Lorbeerblätter entfernen.

© 2026 coquina.de