Serbische Bohnensuppe für

1	Person	beim 11. ECT waren wir	65	Personen
		errechnete Mengen sinnvoll auf- oder abrunden :-)		**Korrektur**
0,025	kg	Speckwürfel	1,625	
0,1	kg	Kartoffeln	6,5	
0,4	St	Möhren	26	
0,03	Knollen	Sellerie	1,95	
0,12	Stangen	Porree	7,8	
0,175	gr. Ds	weiße Bohnen	11,375	
0,05	Tb	Tomatenmark	3,25	
0,16	St	Chorizo	10,4	
0,44	St	Zwiebeln	28,6	
0,03	Glas	Gemüsebrühe	1,95	
0,03	Tütchen	Majoran	1,95	
0,03	Tütchen	Paprika edelsüß	1,95	
0,016		Tabasco	1,04	
		Salz und Cayennepfeffer nach Geschmack		
Mengen incl. für die vegetarische Teilmenge				

Zubereitung:

Gewürfelten Speck auslassen und mit gewürfelten Zwiebeln glasig dünsten,
Tomatenmark, Majoran und Paprikapulver dazu geben,
klein gewürfelte Möhren, Kartoffeln und Sellerie und in Ringe geschnittenen Porree dazu geben und mitschwitzen,
mit Wasser aufgießen bis alles ganz leicht bedeckt ist, mit Gemüsebrühe, Cayennepfeffer und ggf. Salz abschmecken, köcheln lassen, bis alles leicht bissfest ist,
dann die Bohnen dazu schütten, umrühren und köcheln lassen, bis die Bohnen heiß sind,
die klein geschnittene Chorizo zur Suppe geben und 15 Min. mit köcheln lassen.

Tipp:

Bei 50-60 Personen empfiehlt sich der 40l-Topf aus der Bootshausküche, der ist dann bis 2 cm unter Rand voll.
Ein Kochlöffel mit langem Stiel ist unbedingt nötig - Danke Achim :-)
Vorsicht beim Würzen - durch die Chorizo zieht die Schärfe erst später an. Lieber kurz vor dem Sevieren nachwürzen.
Wichtig: NICHT Cayennepfeffer mit Paprika edelsüß verwechseln!
Die Suppe am Vortag kochen und später stilecht im Schwenktopf über dem offenen Feuer erhitzen.

vegetarisch (Mengen abhängig von den gemeldeten Vegetariern)**:**

Für die Vegetarier 2-3 handvoll Gemüse in Olivemnöl anschwitzen, 1/4 Tube Tomatenmark einrühren und einen kleinen Teil der Gewürze dazugeben,
wenn alles bissfest ist, umrühren und mit Wasser aufgießen bis alles ganz leicht bedecktist, mit Gemüsebrühe, Cayennepfeffer und ggf. Salz abschmecken, dann 1-2 Bohnen dazu schütten.

Dutch oven:

Erst alle Kohlen unter den Topf legen und die Suppe 5 Min. stark kochen, dann mit wenig Unterhitze 2 Std. köcheln lassen.