



## Weisse Bohnen mit Wurst

Sucuklu Kuru Fasulye Pilakisi



2 Gläser weisse Bohnen  
1 kleiner Wurstring  
1 mittel grosse Zwiebel  
½ Glas Olivenöl  
½ EL Paprikamark  
1 Tomate  
3 Spitzpaprika  
2 mittel grosse Karotten  
2 KL Salz

- # Die weisse Bohnen am Nacht zuvor säubern, waschen und in 5 Gläser sauberes Wasser einlegen. Am Folgetag mit dieser Flüssigkeit weich kochen.
- # Den Wurstring in Wasser abkochen, die Haut entfernen, der Länge nach in zwei schneiden und danach dünn zuschneiden.
- # In einem Topf Olivenöl erhitzen und klein gehackte Zwiebel hinzugeben.
- # Sobald die Zwiebel glasig sind Tomatenmark, halkreisförmig zugeschnittene Karotten und nach 5 Minuten dünn geschnittene Paprika hinzugeben.
- # Wenn die Paprikaschnitte sich farblich verändert haben, dann die Wurstschnitte hinzugeben einige Male umrühren und schliesslich geriebene Tomaten hinzugeben.
- # Nach ein paar minütiger Kochzeit mit den Tomaten, die weich gekochten Bohnen samt der Kochflüssigkeit hineinfüllen und Salz einstreuen.
- # Mit verschlossenem Deckel 20 Minuten kochen. Vom Herd nehmen und kurz ziehen lassen.
- # Heiss servieren.

**Tipp:** Diese Bohnen mit Wurst ist eine vergessene türkische Speisespezialität. In der Originalrezeptur wird zu den oben genannten Zutaten noch Sellerie hinzugefügt.