

## 2

# Chilenische Bohnensuppe

aus Chile

In Chile sind die Mahlzeiten der traditionellen Küche meist einfach und leicht zuzubereiten, denn es muss ja die ganze Familie satt werden. Dieses Rezept ist ein ganz besonderer Teller aus der „criolischen“ Küche: Bohnen mit Nudeln. Dieses reichhaltige Essen wird besonders in den Herbst- und Wintermonaten zubereitet, nachdem man im Sommer die Bohnen geerntet hat. Auch heute noch ist es ein beliebtes Gericht bei den Leuten der Mittel – bis Unterschicht, da es reichhaltig und auch was für kleinere Geldbeutel ist.

### Zutaten:

- 500 g trockene weiße Bohnen (oder entsprechende Menge Dosenbohnen)
- 1/2 TL Pfeffer
- 1/2 TL Oregano
- 1 ½ TL Salz
- 2 EL Pflanzenöl
- Ein Bund Frühlingszwiebeln
- 1 mittelgroße Zwiebel
- ½ rote Paprika
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL ChilisaUCE
- 1 Messerspitze Cayennepfeffer (oder scharfe Paprika)
- 150 g Spaghetti
- 2 Tassen Wasser
- Salz

### Zubereitung:

Die Bohnen über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Bohnen im Einweichwasser (die Flüssigkeit soll etwa 5 cm über den Bohnen stehen; evtl. Wasser nachfüllen) mit dem Pfeffer, Oregano und Salz kochen. Evtl. Schaum abschöpfen.

Im Öl (+ Schmalz) die fein gewürfelte Zwiebel und Frühlingszwiebel glasig anbraten. Den gepressten/klein gehackten Knoblauch, die gewürfelte Paprika, die ChilisaUCE und den Cayennepfeffer (scharfe Paprika) unterrühren.

Danach alles zu den Bohnen dazugeben und 15 Minuten kochen lassen. Das Ganze in einen Schnellkochtopf geben und eine Stunde kochen lassen (ohne Schnellkochtopf mindestens ca. 1 ½ Stunden). So lange garen, bis die Bohnen weich sind. Die Suppe sollte nicht zu dickflüssig sein, evtl. Wasser nachgießen.