

## Pasul ( Albanische Bohnensuppe) von Petra Spichiger

Mengen für 50 Personen

15 EL Butter	
4 kg weisse Bohnen	Die Bohnen im heißen Wasser mit der Butter so lange kochen, bis die Bohnen weich sind. Die Bohnen sollten mit Wasser komplett bedeckt sein. Tipp: Die Bohnen über Nacht im heißen Wasser einweichen, die Kochzeit verringert sich dadurch. Wenn die Bohnen weich sind, Topf von der Platte nehmen.
15 Stück Zwiebeln	Zwiebeln in Würfel schneiden, andünsten
400 g Paprika	Paprikapulver unterrühren und mit dünsten. Mit dem Sud von den gekochten Bohnen ablöschen und mit einem Schneebesen schnell verrühren, damit es keine Klumpen gibt. Das Ganze zu den Bohnen im Topf zurückgeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2.5 Liter Rahm	Rahm begeben und auf kleiner Hitze noch 30 Minuten weiter köcheln.