



Eine kräftig-erdige Bohnensuppe mit süßen Zwiebeln und herzhaft-scharfer Schweinswurst.

# Sujaca

## Bohnen in würziger Brühe mit Speck, Zwiebeln und Wurst

*Sujaca* ist im Grunde der Name einer weißen Bohne (*Fagiolo*), die in Caria am Monte Poro (über dem Capo Vaticano in Kalabrien) wächst. Vor Ort unterscheidet man zwei Sorten: die *Sujaca cannellina* und die *Sujaca a burru*. *Sujaca* ist gleichzeitig auch der Name eines einfachen Gerichts, das man aus diesen Bohnen kocht. Es steht im Mittelpunkt eines Bohnenfestes (Sagra da Sujaca), das jeweils am 6. August in Caria gefeiert wird. Zu den Bohnen, die in großen Tonkrügen in einem offenen Feuer schmoren, serviert man geröstete Paprika, einen Löffel voll *Nduja* und natürlich auch die berühmte, süße Zwiebel aus Tropea, respektive die Zwiebel vom benachbarten Capo Vaticano, die als noch milder gilt.

Italienische Gemüsehändler in ganz Europa haben die *Cipolla di Tropea* oft im Angebot. Wenn man diese Delikatesse nicht finden kann, dann tut es auch eine andere rote und möglichst milde Zwiebel.

Meinem Geschmack entspricht es, wenn die *Sujaca* noch so flüssig ist, dass sie ein wenig wie eine Suppe wirkt – wer es trockener mag, nimmt am besten von Anfang an etwas weniger Wasser. Die hier vorgestellte *Sujaca* schmeckt kräftig und erdig, so wie es sich für ein bäuerliches Gericht gehört. Die *Nduja* verleiht der eher dumpfen Suppe eine helle, frische Note. Besonders gut gefallen mir die ausgelassenen Speckstückchen, die einen knusprigen Kontrast zu den weichen Bohnen bilden.

Für 4 Personen

300 g Borlottibohnen  
1½ L Wasser  
4 Knoblauchzehen, geschält  
und leicht angedrückt  
4 Lorbeerblätter  
1 EL Piment  
1 EL schwarzer Pfeffer, ganz  
70 g Schweinebauchspeck, eher  
fett, in Würfeln  
~ Salz  
~ schwarzer Pfeffer, gemahlen  
2 EL Mehl  
100 g Nduja  
2 süße rote Zwiebeln, gevier-  
telt und aufgebällert

*Da die Sujaca-Bohnen aus Caria den internationalen Durchbruch noch nicht geschafft haben, sprich außerhalb Italiens nur schwer zu organisieren sind, bereite ich das Gericht mit Borlottibohnen zu, die überall leicht zu bekommen sind. Wenn man seine Bohnen lieber al dente isst, muss man den richtigen Gargrad aufmerksam abpassen. Wegen der dicken Schale zerfallen die Borlotti relativ schnell und plötzlich.*

**Bohnen in ausreichend Wasser wenigstens 12 Stunden lang einweichen.**

**Bohnen in ein Sieb gießen, abbrausen und dann mit 1½ L frischem Wasser kalt aufsetzen, zum Kochen bringen und abschäumen. Knoblauch, Lorbeer, Piment und Pfeffer begeben. Hitze reduzieren und 1–1½ Stunden halb zugedeckt garen.**

**Speckwürfel in eine kleine Pfanne geben und auf niedriger Hitze 20 Minuten lang braten, bis sich Fett und Fleisch fast völlig getrennt haben. Wenn die Bohnen beinahe gar sind und die Flüssigkeit zu etwas mehr als der Hälfte absorbiert haben, mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.**

**100 ml Bohnenbrühe abschöpfen und beiseite stellen. Über sanfter Hitze das Mehl in das warme Schweinefett rühren und kurz anziehen lassen, bis es leicht bräunlich ist. Mit dem abgeschöpften Kochwasser der Bohnen ablöschen und zu einer dicken Sauce verrühren. Diese Sauce unter die Bohnen heben, gut vermischen und nochmals etwa 5 Minuten köcheln lassen.**

**Suppe mit der Nduja servieren, die jeder selbst unter seine Suppe mischen kann. Die aufgebällerten Zwiebeln dazu reichen.**