Albanische Lieblingsgerichte zum Nachkochen

Pasul ne Tavë (Bohneneintopf mit Knoblauchwurst)

Zutaten:
300 g Bohnen
250 g Knoblauchwurst
1 Zwiebel
2 EL Öl
2TL Paprikapulver
1TL Mehl

Zubereitung:
Die Bohnen in einen Topf geben und vollständig mit Wasser bedecken. (Tipp: Über Nacht einweichen lassen, das verkürzt die Kochzeit). 1 EL Öl zugeben und die Bohnen weich kochen. Dann Topf von der Herdplatte nehmen.
Inzwischen Zwiebeln schälen, klein schneiden und in 1 EL Öl glasig andünsten, Paprikapulver zugeben. Unter ständigem Rühren mit dem Bohnensud ablöschen.
Zwiebelsud zurück in den Topf mit den Bohnen geben.
Knoblauchwurst in Scheiben schneiden zu den Bohnen geben. Besonders gut schmeckt die Wurst, wenn man sie vorher scharf anbrät. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf niedriger Stufe 30 Minuten weiterköcheln lassen.

Speca te mushta (Gefüllte Paprika)
Zutaten:
2 Paprikaschoten
1 Zwiebel
150 g Reis
1 EL Öl
400 g Hackfleisch
350 ml Gemüsebrühe
2 EL Tomatenmark

Zubereitung:
Zwiebel schälen, sehr fein würfeln und mit Hackfleisch und gekochtem Reis verkneten.
Paprikaschoten entkernen und mit der Hackfleischmasse füllen.
Butter in einer Pfanne erhitzen und das Mehl einrühren. Mit der Gemüsebrühe ablöschen, Tomatenmark einrühren und die Soße mit Pfeffer und Salz würzen. Die gefüllte Paprika in die Soße geben und 20-30 Minuten schmoren lassen.