

MITTERNACHTSSUPPE

ONKEL JOE

Zutaten:

für 10 Personen

2 Eßl. Fett
500g Rinderhackfleisch
250 g Kabanossi
500 g Gemüsezwiebeln
2 grüne Paprikaschoten
2 Knoblauchzehen
3 Eßl. Tomatenmark
1l Brühe
½ l Rotwein
Salz
Zucker
Chilipulver
Rosenpaprika
1 Dose roten Bohnen (500g Abtropfgewicht)

Zubereitung:

Fett in einem Topf erhitzen und das Hackfleisch anbraten. Kabanossi in Scheiben schneiden und ebenfalls mit anbraten. Zwiebelwürfel, Paprikastreifen und fein geschnittene Knoblauchzehen darin andünsten. Tomatenmark, Brühe und Rotwein dazugeben, würzen, aufkochen und ca. 20 Minuten weiter kochen. Bohnen hinzugeben, erwärmen und Suppe vor dem Servieren abschmecken.