

Mexikanischer Feuerbohnenuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

10 gr Butter, 100 gr Zwiebeln, 70 gr Tomatenmark, 0,5-1 Teelöffel Paprikapulver (Rosen), 100 gr Paprikaschoten grün & rot, 0,5 Flasche Chilisoße, 1 l Fleischbrühe, 250 ml Sahne, 1 Teelöffel Mehl, 250 gr Rindfilet, 1 Dose Feuerbohnen (Kidney), 125 ml Sauerrahm, gehackter Dill.

Die Vorbereitungen:

Grüne & rote Paprikaschoten waschen & würfeln, Rindfilet in Streifen oder Würfel schneiden, Zwiebeln würfeln.

Die Zubereitung:

Butter zergehen lassen, gewürfelte Zwiebeln darin glasig dünsten, Tomatenmark dazugeben und kurz mitdünsten.

Paprikapulver (Rosen), gewürfelte grüne & rote Paprikaschoten und Chilisoße zugeben.

Mit Fleischbrühe auffüllen, Sahne & Mehl verrühren, etwas Brühe unterrühren, dazugeben und 10 Min. kochen.

Rindfilet in Streifen oder Würfel anbraten und zur Suppe geben, Feuerbohnen (Kidney) zufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Auf die angerichtete Suppe Sauerrahm und gehackten Dill geben (ganz zum Schluss)