Jägersuppe (Pfundstopf)
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

0,5 kg Gehacktes, 0,5 mittelgroße Gemüsezwiebel, 3 Paprika (rot,gelb,grün), 0,5 l Gemüsebrühe, 0,25 Flasche Curryketchup, 0,5 große Dose geschälte Tomaten, 0,5 Dose Mais, 0,5 große Dose Champignon, 0,5 Dose Chilibohnen, 0,5 Dose Kidneybohnen, 1 Becher süße Sahne, 0,5 Becher Kräuter-cremefraiche, 0,5 Prise Chilipulver, 0,5 Prise Paprikapulver, 0,5 Prise Salz, 0,5 Prise Pfeffer.

Die Vorbereitungen:

Die Paprika aushöhen und in kleine Stücke schneiden. Die Gemüsezwiebel klein schneiden. Die Tomaten, Champignons, den Mais und die Bohnen abtropfen lassen.

Die Zubereitung:

Die Brühe mit der geschnittenen Paprika köcheln lassen, bis die Paprika weich ist. In der Zwischenzeit die Zwiebeln mit dem Gehacktem anbraten. Dieses dann in die Brühe geben. Dann alle restlichen Zutaten dazugeben.
Die Suppe köcheln lassen und am Ende mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chilipulver abschmecken.

Guten Appetit

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de