

Deftige Reitersuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 Dose Ananas (446 ml) in Scheiben, 1 Silberzwiebeln (212 ml), 1 Tomaten-Paprika (370 ml), 2 Esslöffel Öl, 750 gr gemischtes Hackfleisch, Salz, weißer Pfeffer, Edelsüß - Paprika, 1 Esslöffel Tomatenmark, 2 Beutel Ochsenschwanz- oder Gulaschsuppe (für je 3/4 l Flüssigkeit), 0,5 Bund Schnittlauch, 0,5 Zitrone (davon den Saft verwenden), Knoblauch, 1,25 l kaltes Wasser.

Die Zubereitung:

Ananas abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Ananas in Stücke schneiden.
Silberzwiebeln und Tomaten-Paprika abtropfen lassen.
Öl in einem Topf erhitzen. Hackfleisch mit Knoblauch darin unter Wenden kräftig anbraten.
Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Tomatenmark zufügen und mit anschwitzen.
Ananas, Silberzwiebel und Tomaten-Paprika zufügen. Ananassaft und das kalte Wasser zugießen.
Suppenpulver einrühren und aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen.
Schnittlauch waschen, trockenschütteln und in Röllchen schneiden.
Die Reitersuppe mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
Mit Schnittlauch bestreuen.