

Mitternachtssuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

2 Esslöffel Öl, 250 gr Hackfleisch, 3 große Zwiebeln, 1 Stange Porree, 3 grüne Paprikaschoten, 1 Dose rote Bohnen, 1 l Brühe (Brühwürfel), 0,25 l Rotwein.

Die Vorbereitungen:

Öl erhitzen, Hackfleisch darin anbraten. Zwiebeln würfeln, Porree in Ringe schneiden. Paprikaschoten in feine Streifen schneiden. Alle Zutaten dünsten.

Die Zubereitung:

Rote Bohnen (ohne Flüssigkeit) und Brühe zu der Suppe geben und durchkochen lassen. Rotwein zugeben und mit Salz, Zucker, Chilipulver und Paprikapulver abschmecken. TIP: Die Suppe lässt sich gut einfrieren!!