

Mexikanische Tomatensuppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

150 gr Wammerl, 150 gr Vorderschinken, 2-3 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen, 5 große Tomaten, 1 Tube Tomatenmark, 2 Paprikaschoten, 0,5 Tasse Ketchup, 3 Peperoni, 1 Dose Maiskörner, 1 Butter, Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, 1 Becher Rahm.

Die Vorbereitungen:

Wammerl und Schinken in feine Streifen schneiden, ebenso Paprikaschoten, Tomaten vierteln oder würfeln, Knoblauch zerdrücken.

Die Zubereitung:

Zwiebeln andünsten.

Schinken und Wammerl leicht anbraten. Tomaten und Paprika zugeben, Peperoni, Salz, Pfeffer, Tomatenmark und Knoblauch kurz dünsten. Mit ca. 1/2 bis 3/4l Wasser aufgießen. Ein Kaffeelöffel Brühfix zugeben, Maiskörner zugeben, 1/2 Stunde zugedeckt garen. Mit Ketchup, Paprikagewürz, Chili oder Worcestersauce abschmecken.

Zum Schluß ein Stückchen Butter und ein Becher Rahm zugeben, nochmals kurz aufwallen lassen, aber nicht kochen.