Partysuppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

1000 gr Gehacktes, 1 Dose Ananas, 1 Dose Tomatenpaprika, 1 Dose gebundene Ochsenschwanzsuppe von UNOX, 1 Dose Champignons, 1 kleines Glas Cornichons, 1 Becher Creme Fraiche, 3 Zwiebeln.

Die Zubereitung:

Das Gehackte anbraten. Zwiebeln dazu, ebenso leicht andünsten. Nach und nach die weiteren Zuateten zufügen: Tomatenpaprika (falls nötig klein schneiden) mit Saft dazu. Ananas mit Saft dazu. Die Dose Ochsenschwanzsuppe dazu (lt. Packungshinweis 2mal verlängern mit Wasser). Die Champignons OHNE Wasser dazu. Cornichons klein schneiden und OHNE Wasser dazu geben. Zum Schluß mit einem Becher Creme Fraiche abschmecken. Keine Gewürze nötig!

Aufkochen - fertig! Gut vorzubereiten. Steht bei Stufe 1 des Herdes den ganzen Abend warm und schmeckt auch aufgewärmt immer noch lecker.

Der Fantasie für weitere Zutaten sind keine Grenzen gesetzt. Ausprobiert habe ich schon klein geschnittene Cabanossi und rote Bohnen (ohne Saft).
Dazu reiche ich immer Fladenbrot oder Baguette.

Viel Spaß beim Nachkochen! ;-))

Dieses Rezept finden Sie unter: www.sehrlecker.de