

Die Reiter Suppe bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr Hackfleisch, 500 gr Thüringer Mett, 1 rote Paprika, 1 gelbe Paprika, 1 Zwiebel, 1 kleine Dose Mais, 2 Päckchen Zwiebelsuppe, 500 ml Zigeunersoße aus dem Glas, 125 ml Chili Grillsoße, 1 l Wasser, 2 Becher Sahne.

Die Vorbereitungen:

- Paprika waschen und klein schneiden
- Zwiebeln in halbe Ringe schneiden
- das Hack mit dem Mett vermengen und in einer Pfanne gut und nicht zu "Krümelig" anbraten

Die Zubereitung:

- die Sahne zu dem gebratenen Fleisch geben und zur Seite stellen
- in einem großen Topf die Paprika und die Zwiebeln andünsten
- das Wasser dazu geben und die Zwiebelsuppe einrühren
- die Zigeuner- und die Chili-Soße sowie den Mais zugeben
- alles ca 15 Minuten leicht köcheln lassen
- erst dann das Fleisch mit der Sahne dazu geben

- FERTIG

Dieses Rezept eignet sich richtig gut für viele Leute und ist super schnell und einfach zu machen. Und diese Suppe kostet nicht viel Geld! Man kann noch Pilze oder auch Broccoli in die Suppe geben. Alles was einem schmeckt und gefällt!!!