

Mitternachtssuppe (für 4 Personen)

250g Hackfleisch
1 Zwiebel (ca. 300g)
2 Knoblauchzehen
125g Kabanossi-Wurst
1 kl. Dose Tomaten
je 1 grüne und rote Paprika
1/2 l Fleischbrühe
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Paprika edelsüß, 1 TL Zucker
1 kleine Dose Kidney-Bohnen

- Die Zwiebel und die Knoblauchzehen fein hacken und mit dem Hackfleisch anbraten.
- Die Kabanossi in Scheiben schneiden, die Tomaten in Stücke und die Paprika in Würfel schneiden und mitschmoren.
- mit der Fleischbrühe aufgießen und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver, Paprika edelsüß, und Zucker würzen
- ca. 20 Min. köcheln lassen
- Die Kidney-Bohnen dazugeben und noch mal erhitzen.
- Wenn nötig, noch etwas Wasser dazugeben