

Herzhafte Lumpensuppe

Suppen » Eintöpfe

Zutaten (8-10 Personen)

- » 300g Möhre(n)
- » 500g Porree
- » 4 Zwiebel(n)
- » 6 Knoblauchzehe(n)
- » 300g Mett
- » 1 gr. Dose Champignons
- » 2-3 EL Öl
- » 750g Hackfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » Paprika-Pulver (edelsüß)
- » 2-3 EL Instant-Klare-Brühe
- » 1 Dose Bohnen (weiß)
- » 250ml Curry-Soße
- » 150g Crème fraîche
- » 1/2 Bd. Petersilie

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Möhren und Porree putzen, waschen. Möhren würfeln, Porree in Ringe schneiden. Zwiebeln und Knoblauch schälen. Zwiebeln grob würfeln, Knoblauch hacken. Wurst in Scheiben schneiden. Pilze abtropfen lassen.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen. Hack darin krümelig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen. Wurst, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch im heißen Bratfett kurz anbraten. Gemüse kurz mit andünsten.

3. Hack wieder zufügen. Alles mit Pfeffer und Paprika würzen. Mit 13/4l Wasser ablöschen, aufkochen. Brühe einrühren und alles zugedeckt ca. 15min köcheln. Bohnen abspülen, abtropfen. In der Suppe kurz erhitzen. Curry-Soße und Crème fraîche einrühren und aufkochen. Abschmecken. Petersilie waschen, hacken und darüber streuen.

Nährwerte: 380kcal/E25g/F25g/KH11g pro Portion

angelegt am: 07.04.2004

Rezept-Nr: 1009

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke