

Ofensuppe

Kategorie: Suppe

Zubereitungszeit : 140 min

Portionen: ca. 8

Zutaten:

- 1 kg Schweinefleisch
- 500 g Zwiebeln
- Salz
- Pfeffer
- 1 kleines Glas Champignons mit Saft
- 1 kleine Dose Erbsen mit Saft
- 1 kleine Dose Ananas mit der Hälfte des Saftes
- 1 Glas Tomatenpaprika
- 250 g Chili-Sauce
- 250 g Curry-Ketchup

Beschreibung:

Das Schweinefleisch klein schneiden und mit Salz und Pfeffer bestreuen, anschl. in einen Topf geben.

Die Zwiebeln, Pilze, Erbsen, Ananas, Tomatenpaprika, Chili-Sauce und den Ketchup nun in Schichten darauf legen, wobei die Saucen verlaufen sollen.

Den Topf mit den Schichten bei geschlossenem Deckel ca. 2 Stunden bei 200° in den Ofen schieben.

Danach $\frac{1}{2}$ - $\frac{3}{4}$ l Sahne dazugeben und alles umrühren.

Notizen:

