

## Mitternachtssuppe

**Kategorie:** Suppe

**Zubereitungszeit :** 45 min

**Portionen:** 20

**Zutaten:**

- 2 kg Gehacktes
- 6 Cabanossiwürste
- 2 gr. Dose gehackte Tomaten
- 1 gr. Fl. Ketchup
- 3 gr. Dose rote Bohnen
- 1 kg Zwiebeln
- 1 kg Paprika
- ½ l Brühe
- 2 Fl. Rotwein

**Beschreibung:**

1. Die Zwiebeln klein schneiden.
2. Die Würste in Scheiben schneiden.
3. Paprika waschen und klein schneiden.
4. Gehacktes anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.
5. Die Zwiebeln dazu geben und kurz mit dünsten lassen.
6. Paprika, Würste, Tomaten, Ketchup , rote Bohnen, Brühe und Rotwein dazugeben.
7. Bei mittlerer Hitze 20 min köcheln lassen.
8. Dann nochmals abschmecken.

Am Besten lässt man die Suppe eine Nacht stehen, dann erst am nächsten Tag abschmecken.

**Notizen:**

