

Hackfleisch-Suppe

Kategorie: Suppe

Zubereitungszeit : 30 min

Portionen: 12

Zutaten:

- 1 kg Hackfleisch
- 6 Zwiebeln
- 3 Dosen Pilze
- 3 Dosen
Ochsenschwanzsuppe
- 1 großes Glas Pustasalat
- 3 frische Paprika
- Currygewürzketchup
- 2 Dosen Mais
- 2 Pck. Frischkäse
(Kräuter)
- 1 Crème fraîche
- 2 – 3 Becher Sahne
- Currygewürz
- Paprikagewürz

Beschreibung:

Hackfleisch würzen und mit den klein geschnittenen Zwiebeln anbraten.

Die weiteren Zutaten hinzugeben und aufkochen lassen.

Mit Curry und Paprika abschmecken.

Crème fraîche, den Frischkäse und die Sahne untermengen und weitergaren, aber nicht mehr kochen lassen!

Notizen:

