

Halunkensuppe

Zutaten:

5 mittelgroße Mettwurstchen
6 Zwiebeln
400 g Champignons
1 Dose Gulaschsuppe (400 ml)
500 g Erbsen und Möhren (TK)
3 Paprika (Farbe nach Wahl)
1,2 Liter Fleischbrühe
250 g Preiselbeeren (Glas)
2 EL Tomatenmark
100 g Tomatenketchup
Salz, Pfeffer, Öl



Zubereitung:

- Würstchen, Zwiebeln und Pilze klein schneiden.
- Alles in Öl etwas anbraten.
- Mit der Brühe und der Gulaschsuppe ablöschen.
- Etwa 30 Minuten köcheln lassen.
- Paprika in kleine Stücke schneiden.
- Zusammen mit den restlichen Zutaten zur Suppe geben.
- Noch einmal 15 Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Genießen z.B. mit Fladenbrot vom Knödelschorsch.