Suppenrezept vom Knödelschorsch (www.knoedelschorsch.de)

Ungarischer Eintopf

Zutaten:

350 g Kartoffeln
2 Paprikaschoten
3 Knoblauchzehen
2 Zwiebeln
2 große Möhren
2 Stangen Porree
100 g Champignons
150 g Erbsen (TK)
500 g Hackfleisch
500 ml Hühnerbrühe
350 g passierte Tomaten
500 ml Tomatensaft
2 TL Paprikapulver, scharf
1 TL Oregano
Salz, Pfeffer, Olivenöl

Zubereitung:

- Kartoffeln und Möhren klein würfeln.
- Paprika, Pilze und Porree klein schneiden.
- Zwiebeln und Knoblauch fein hacken.
- Beides in einem großen Topf in Öl glasig dünsten.
- Pilze zugeben und mitdünsten.
- Hackfleisch in den Zwiebel-Pilzen krümelig braten.
- Porree, Paprika, Kartoffeln und Möhren kurz mitdünsten.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Tomatensaft und passierte Tomaten unterrühren.
- Eintopf mit den Gewürzen scharf abschmecken.
- Deckel drauf und etwa 40 Minuten garen.
- Nach 35 Minuten die Erbsen zugeben.
- Noch einmal abschmecken und heiß servieren.