

Waldschrat-Suppe



Zwiebeln schälen, halbieren, in Ringe schneiden und mit dem Hackfleisch in einem Topf in etwas Öl anbraten. Paprika, Pilze mit Saft, Pfirsiche mit Saft zugeben, ebenso die geschälten Tomaten. 1 Liter Wasser und das Ketchup zugeben, mit den Gewürzen abschmecken. Die Suppe sollte süßsauer schmecken. Wenn die Suppe zu dünn ist, kann noch nach Belieben Saucenbinder zugegeben werden, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

2 große Zwiebel(n)

750 g Hackfleisch, halb und halb

1 gr. Dose/n Champignons in Scheiben, mit Saft

3 Paprikaschote(n), rot, gelb, grün, in mundgerechten Stücken

½ Flasche Curryketchup

1 gr. Dose/n Pfirsich(e) in Stücken, mit Saft

1 gr. Dose/n Tomate(n), geschälte

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Tabasco

Curry