

Senf-Suppe „Midnight“



Zutaten (für 4 Portionen):

2 Gemüsezwiebeln

je 1 rote, gelbe und grüne Paprikaschote

3 Tomaten

je 1 kleine rote und grüne Peperoni

50 g Butter

500 g Schweinehackfleisch

4 EL Tomatenmark

3 EL Löwensenf Extra

1 EL Löwensenf Bayerisch Süß

1 TL Zucker

1 l Gemüsebrühe

Salz

Frisch gemahlener Pfeffer (weiß)

Zubereitung:

Zwiebeln abziehen und würfeln. Paprikaschoten halbieren, entkernen, waschen und in Stücke schneiden. Tomaten waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Peperoni putzen, waschen, entkernen und in feine Ringe schneiden. Butter in einem Topf erhitzen, Hackfleisch und vorbereitetes Gemüse darin andünsten. Tomatenmark, Senf und Zucker hinzufügen, Brühe angießen, ca. 25 Minuten garen und mit Salz und Pfeffer pikant abschmecken.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

KJ/kcal p. P.: 2303/550