

Reitersuppe



Zutaten

- -- Für ca. 20 Personen --
- 2 kg Thüringer Mett
- 10 dicke Zwiebeln
- 4 Dosen Ochsenchwanzsuppe (Unox, Konzentrat)
- 4 Dosen Wasser
- ca. 150 g. Tomatenmark
- 1 kl. Flasche Kraft Tomatenketchup (500ml)
- 1 gr. Glas Paprika (eingelegt, in Streifen)
- 3 kl. Dosen Champignons (3. Wahl, geschnitten)
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- ca. ½ Esslöffel Currypulver
- ca. 1 Esslöffel Paprikapulver
- Tabasco
- etwas Brühe
-

Zubereitung

Das Mett klein reißen und anbraten, bis es eine leichte Farbe bekommt.

Zwiebeln schälen und in grobe Streifen schneiden. Ebenfalls in der Pfanne schmoren, bis sie leicht Farbe annehmen.

Mett und Zwiebeln in einen großen Topf füllen.

Ochsenchwanzsuppe, Wasser, Ketchup und Tomatenmark hinzufügen.

Die Paprika bei Bedarf noch etwas klein schneiden und mit dem Saft in den Topf geben.

Zum Schluss die Pilze ohne den Saft dazu tun.

Aufkochen und dabei ständig umrühren.

Abschmecken mit den Gewürzen. Vom Tabasco etwa vier bis sechs Spritzer (Flasche mit der Öffnung nach unten halten und leicht auf den Flaschenboden schlagen) dazu geben. Das gibt eine leichte und angenehme Schärfe.
