

Mexikanische Mitternachtssuppe

Kategorien: Mexiko Suppen

Zutaten für: 1 Rezept

FÜR 8-10 PERSONEN

500	Gramm	Schweinegulasch
500	Gramm	Rindergulasch
3	Essl.	Schweineschmalz
500	Gramm	Zwiebel
100	Gramm	Tomatenmark
1	Ltr.	Heiße Fleischbrühe
1	Teel.	Salz
1/2	Teel.	Pfeffer
1	Messersp.	Cayennepfeffer
1/4	Teel.	Paprika
1	Messersp.	Chilipulver
1/4	Ltr.	Rotwein
500	Gramm	Tomaten
2	groß.	Dosen weiße Bohnen

Anleitung:

Das Fleisch mit kaltem Wasser waschen und mit Küchenkrepp trockentupfen. In einem großem Schmortopf das Schweineschmalz erhitzen. Die Zwiebeln schälen, feinhacken und mit den Fleischwürfeln anbraten. Das Tomatenmark in wenig Wasser verrühren und dazugeben.

Mit der heißen Fleischbrühe auffüllen und mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Paprika und Chilipulver würzen. Den Rotwein dazugießen.

Zugedeckt 20 Minuten köcheln lassen. Tomaten kurz in heißes Wasser geben und häuten. Kleinschneiden und zu dem Fleisch geben. Weitere 30 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Die Bohnen zugeben, umrühren und noch etwas mit den obigen Gewürzen nachwürzen.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit*RK*17.08.2015 von K.H.