

Party-Suppe mit Hackfleisch

Für 10 Portionen

3 rote Zwiebeln	2 Chilischoten, mild	4 rote Paprika
2 Knoblauchzehen	5 EL Olivenöl	1 kg Rinderhackfleisch
1,5 l Gemüsebrühe	500 g Ajvar	1 Bd. Petersilie
2 Frühlingszwiebeln	400 g Crème fraîche	Pfeffer, Salz

Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.

Chilischoten und Paprika waschen, entkernen und ebenfalls würfeln. Knoblauch schälen und fein würfeln.

Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Dann das Hackfleisch zugeben und krümelig braten. Anschließend Chili, Paprika und Knoblauch zugeben, kurz mitbraten und dann mit Gemüsebrühe ablöschen. Ajvar dazugeben und ca. 40 Minuten köcheln lassen.

Petersilie waschen, trocken schütteln und hacken.

Frühlingszwiebeln waschen und in feine Ringe schneiden.

Suppe vom Herd nehmen, 200g Crème fraîche unterrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Mit Petersilie und Frühlingszwiebeln garnieren und mit einem Klecks Crème fraîche servieren.

NN am 30. Dezember 2025