

Partysuppe à la Maïke



Zutaten für 8 Portionen:

1 ½ kg Hackfleisch, Rind (Alternativ veganes Ersatzprodukt)
300 g Champignons, braune, frisch / alternativ aus dem Glas
3 Paprikaschoten
6 m.-große Zwiebel(n)
3 große Möhren
1 Dose Mais, ca. 250 g / alternativ entsprechende Menge Erbsen TK
250 g Crème fraîche mit Kräutern / Alternativ Creme Vega , Dr. Oetker
250 g süße Sahne / Alternativ Hafermilch oder Sojasahne
200 g Frischkäse / Vegane Alternative von Bresso
1 ½ Liter Rinderbrühe
500 g Tomate(n), passierte
4 EL Tomatenketchup
Tomatenmark
Salz und Pfeffer, Paprikapulver, Knoblauch
Petersilie, getrocknete
5 EL Öl, zum Anbraten

Zubereitung:

Öl in einem Topf erhitzen, Hackfleisch / Ersatzprodukt (ggf. portionsweise) darin von allen Seiten anbraten. Gewürfelte Zwiebel zufügen, mit anbraten. Kräftig mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen, ca. eine halbe Tube Tomatenmark zufügen, kurz mitbraten. Alles kurz schmoren lassen. Sodann die Fleischbrühe angießen und das restliche Gemüse (Paprikaschoten, Möhren, Mais/Erbsen) zufügen. Alles zum Kochen bringen und das Ganze mindestens 30 Min. auf halber Flamme köcheln lassen. Dann die passierten Tomaten, Creme Fraiche, Sahne und Frischkäse zufügen, gut umrühren, dass sich alles gut miteinander verbindet und noch mal 15 - 20 Min. köcheln lassen. Mit Tomatenketchup, getrockneter Petersilie und Paprikapulver (letzteres erst jetzt zugeben, wird Paprikapulver schon mitgebraten, kann es bitter werden) abschmecken.

Soll eingekocht werden, müssen alle Milchprodukte durch die Alternativen ersetzt werden.
Einkochen 120 Minuten bei 100 Grad

