Suppen Rezepte

Partysuppe (Mitternachtssuppe)

Anzahl: 10 Personen
Gattung: Party, Suppe

1,50	kg	Gewürztes Mett (Schinken Mett oder Thüringer)	1		Dose/n Kidneybohnen (oder 2)
		Butterschmalz oder Margarine	1		
10		Mini-Salamis	2		Dose/n Chili-Bohnen (oder 2)
300	g	Zwiebeln	1/2	Liter	Dose/n Mais
2		Knoblauchzehen (oder mehr)	700	ml	Rotwein
3		Dose/n Tomaten passiert	4		Wasser
1		Dose/n Tomaten gestückelt	1	Pack.	Rindfleisch Fond (Maggi)
			1		Chester Käse
					Becher Sahne

Salz, Pfeffer, evtl. Gewürze nach Geschmack, wenig Tabasco, Soja-Sauce Mett in Stückchen zupfen und in Fett anbraten. Bratflüssigkeit, die dabei austritt abgiessen und unbedingt auffangen, später wieder zufügen. Zwiebeln würfeln, Knoblauch durch die Presse drücken, Mett aus dem Topf nehmen und Zwiebeln und Knoblauch im Bratfett glasig anbraten. Mini-Salami in Scheiben schneiden, kurz mit braten, dann Mett und Bratensaft wieder zufügen.

Dann zufügen: alle Doseninhalte, Rindfleisch Fonds, Rotwein und Wasser (Menge nach Bedarf), alles aufkochen lassen. Käse etwas klein zupfen, in die Suppe geben (löst sich ziemlich schnell auf). Mit Salz, Pfeffer, Gewürzen, Tabasco und evtl. Soja - Sauce abschmecken. Zum Schluss Sahne zufügen und nochmals kurz aufkochen.

Tipp: Schmeckt einen Tag später aufgekocht noch besser, weil dann alles schön durchgezogen ist!