Suppen Rezepte

Bohnensuppe Mit Hackfleisch Einfach

Anzahl: 2 Personen
Gattung: Vorspeisen, Suppen, Einfach, Schnell, Lecker, Gemüse, Hack, Eintopf

---

Für 2 Portionen

300 g	Hackfleisch	1	gro"se Dose Rote Bohnen
3	Tomaten	3	Knoblauchzehen
3	Paprika (rot, grün, gelb -oder beliebig)		Fleischbrühe
			Cayennepfeffer
2	Zwiebeln		

Knoblauch und Zwiebeln in kleine Stücke hacken, Paprika und Tomaten in Würfel schneiden. Die Zwiebeln und den Knoblauch dünsten, das Hackfleisch dazugeben und gut durchbraten.

Die Roten Bohnen abtropfen lassen und ca. 1 min. mitbraten. Die Tomaten und Paprikawürfel zugeben und mit Fleischbrühe auffüllen. Vorsichtig mit Cayennepfeffer abschmecken und ca. 1 Std. kochen lassen.

Die Suppe ist fertig, wenn die Bohnen weich sind. Für mehr Personen einfach die Mengen entsprechend erhöhen und den Topf vergrössern.

Anstatt Hackfleisch kann man auch Bratwürste nehmen und ihnen das Fell über die Ohren ziehen.

Dadurch wird die Fleischeinlage nicht so fein krümelig, sondern bleibt etwas in Stücken.