

Weinstraßensuppe

250g	Hackfleisch
25g	Fett
125g	Cabanossi
1	Gemüsezwiebel (200g)
250g	Paprika, rot
150g	Kartoffeln
100g	Knöpfe
2	Knoblauchzehen
1 Dose	Tomatenmark
1-1,5 L	Fleischbrühe
¼ L	Rotwein
	Salz, Zucker, Paprika, eigenes Gewürz

Hackfleisch kräftig anbraten, Zwiebeln grob hacken, Cabanossi in Scheiben schneiden und alles zusammen mit dem Knoblauch zufügen und durchbraten. Tomatenmark und die in dünne Streifen geschnittene Paprika, Karotten und Kartoffeln dazugeben und kurz mit anbraten, Brühe dazugießen und das Fleisch-Gemüse-Gemisch damit ablöschen. Rotwein dazugießen und das Ganze köcheln lassen. Zum Schluss die Knöpfe dazugeben.