

Hackfleischsuppe, im Brot serviert



Zutaten für 4-5 Personen:

pro Person ein kleinerer
Brotwecken

500 g gemischtes Hackfleisch

250 g frische Champignons

1 EL Olivenöl

1/2 Lauch

1/2 Gemüsezwiebel

4 Scheiben Schmelzkäse

1 L Gemüsebrühe

2-3 geröstete Paprika ohne
Haut aus dem Glas

2-3 geschälte Tomaten aus der
Dose

Salz, Pfeffer aus der Mühle

Oregano

Pizzagewürz

1. In einen größeren Topf
1 L Gemüsebrühe geben.

2. Champignons putzen,
in grobe Scheiben
schneiden und in einer
beschichteten Pfanne in
wenig Olivenöl anbraten.
Beiseite stellen.

3. Gemüsezwiebel und
Lauch putzen und klein
schneiden. In der Pfanne
glasig braten, ohne dass
das Gemüse Farbe
annimmt. In die Brühe
geben.

4. Das Hackfleisch in der
Pfanne bei großer Hitze
krümelig braten, eventuell
portionsweise, mit einer
halben Tasse Brühe
ablöschen und das Ganze
in den Topf geben.

5. 2-3 geröstete Paprika
aus dem Glas und 2-3
geschälte Tomaten aus
der Dose klein schneiden
und zugeben.

6. Aufkochen und den
Schmelzkäse einrühren,
dann auf geringer Hitze
30 Minuten köcheln
lassen. Nach ca. 20
Minuten die gebratenen
Pilze zugeben. Nach
Geschmack mit Salz und
Pfeffer sowie Oregano
und/oder Pizzagewürz
abschmecken.

7. Bei den Broten einen
Deckel abschneiden und
mit einer Gabel aushöh-
len, dabei den Rand nicht
verletzen. Brote im
Backofen bei 180° einige

Minuten erhitzen.

8. Brote in Suppenteller
stellen, die Hackfleisch-
suppe einfüllen und sofort
servieren.

Hinweise:

Man trägt die Brote in
Suppentellern auf, damit es
kein Problem gibt, wenn
etwas ausläuft.

Schlagworte:

mittel, Zubereitung ca. 35
min, Gesamtzeit ca. 65
min, Suppen, Eintöpfe,
Fleisch, Hackfleisch,
international

Rezept und Foto: Walter
Stand 22.01.2023