

Pikanter Suppentopf

750g Gehacktes oder Mett in Öl anbraten. **2-3 kleine Zwiebeln** würfeln und kurz mit anschmoren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Eßl. Tomatenmark einrühren und anschwitzen.

2 Dosen Ochschwanzsuppe, **1/2 l Brühe**, **250ml Tomatenketchup** und **150ml** Ananassaft(**1 Dose 850 ml Ananasstücke** abtropfen lassen und den Saft auffangen) ablöschen und aufkochen lassen.

Die Ananas, **1Glas 370ml Gewürzgurken**, **1 Dose 425 ml Champignons**,**1Glas Tomatenpaprika abtropfen lassen**, die Gurken in Scheiben schneiden, alles zur Suppe geben und 30 Minuten köcheln.

Mit Salz, Pfeffer und Tabasco nach Geschmack würzen.