

OFENSUPPE



Für 12 Personen :

1,5 kg Schnitzfleisch vom Schwein oder Pute
Salz, Pfeffer, gekörnte Fleischbrühe
6 Zwiebeln
2 Gläser Champignons
2 Gläser Tomatenpaprika
1 Pck. Tiefkühlerbsen
1 Dose Ananas
2 Gläser Chilisoße
1 l Sahne
0,5 l scharfer Curryketchup
ca. 750 ml Wasser

Zubereitung :

Schnitzfleisch in Würfel schneiden mit Salz, Pfeffer und Brühe würzen und in einen großen Topf bzw. Bräter geben. Soll die Suppe später etwas deftiger schmecken, dann das Fleisch scharf anbraten und evt. etwas Sojasoße hinzugeben. Ansonsten einfach nichts tun.

Geschnittene Zwiebeln, Champignons mit Flüssigkeit, abgetropfte Tomatenpaprika und Tiefkühlerbsen (die aus der Dose gehen auch) dazu. Kleingeschnittene Ananas, Chilisoße, Sahne sowie Curryketchup dazugeben und mit Wasser auffüllen, bis alles bedeckt ist.

Den Topf zugedeckt in den Ofen schieben.

Bei 180°-200° ungefähr 90 Minuten in den zugedeckt in den Ofen stellen. Ab und an mal umrühren.

Guten Appetit !