

Mitternachtssuppe



<u>Zutaten</u>	<u>Zubereitung</u>
<ul style="list-style-type: none">• 500 g Hackfleisch• 1 Dose Kidneybohnen• 1 Dose Mais• 1 Flasche Soße „Ungarischer Art“• 1 Zwiebel• Paprika• Salz, Pfeffer, Muskat, Chili• 1 Becher Schmand	<ol style="list-style-type: none">1. Zwiebel in Würfel schneiden. Zusammen mit Hackfleisch in etwas Öl anbraten. Kidneybohnen und Mais in Sieb geben und abtropfen lassen.2. Kidneybohnen und Mais sowie die Soße zu Hackfleisch geben.3. Paprika waschen, klein schneiden und ebenfalls zugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Chili abschmecken. Zuletzt den Schmand unterheben.
Dazu schmeckt Baguette oder Toastbrot.	

Rezept von Reinhard Graßmann

Aus: Kochen und Backen mit der Diakonie. Einfache und günstige Rezepte zusammengestellt von der Schuldnerberatung des Diakonischen Werkes im Evangelischen Kirchenkreis Wied, Rheinstraße 69, 56564 Neuwied