



Ofensuppe

Zutaten (4 Personen):

- 1 kg Schweinefleisch
- 1 Glas Pilze
- 1 kleine Dose Erben
- 1 kleine Dose Ananas
- 1 Glas Tomatenpaprika
- 500 g Zwiebeln
- 250g Curryketchup
- 125 g Chilli-Sauce
- 125 g Tomatenketchup
- 500 ml Sahne



Zubereitung:

Fleischstücke in einen großen Topf geben.

Zwiebeln würfeln und zufügen.

Die restlichen Zutaten der Reihe nach mit Saft (außer Pilzsaft und nur die Hälfte des Ananassaftes, sonst wird die Suppe zu süß) in den Topf geben. Nicht rühren!

Im Ofen bei 200° ca. 2 Stunden garen. Anschließend umrühren und eventuell nachwürzen.

Beilagen nach Belieben.

Tipp: Besonders gut schmeckt die Suppe, wenn sie über Nacht durchzieht.

Guten Appetit!