



rostocker
Ofensuppe



center
Warnow Park

rostocker Ofensuppe

Zutaten für 4 Portionen

600 g Schweinefleisch
2 EL Pflanzenöl
Salz
Pfeffer
350 g Zwiebel
250 g Paprika, rot und grün
1 Dose Mais

1 Dose Ananas
100 g Erbsen, tiefgekühlt
150 ml Curry-Ketchup
50 ml ChilisaUCE
750 ml Gemüsebrühe
100 ml Schlagsahne
1 EL Petersilie, fein geschnitten

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Das Schweinefleisch in kleine Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein würfeln. Paprikaschoten vierteln, Stielansatz, Samen und die weißen Trennwände entfernen, das Fruchtfleisch in Streifen schneiden. Öl in einem Bräter erhitzen, das Fleisch darin rundherum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebeln zufügen und kurz mit braten. Paprikaschoten, abgetropften Gemüsemais und abgetropfte Ananas, Erbsen, Curry-Ketchup, ChilisaUCE und Brühe zufügen. Umrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Suppe in den Ofen stellen und etwa 1,5 Stunden offen garen. Bei Bedarf noch Brühe zufügen. Suppe aus dem Ofen nehmen, abschmecken, anrichten, mit leicht angeschlagener Sahne garnieren, mit Petersilie bestreuen und servieren. Nach Belieben knuspriges Weißbrot oder Ciabatta dazu reichen.

Mahlzeit!

Wir ♥ Lebensmittel.