

Deftige Jägersuppe

Zutaten: 1 kg Mett
1 Glas Zigeunersauce
4 Dosen Ochschwanzkonzentrat
1 kleine Dose Ananas
500 g Champignons (vorab garen) oder eine Dose Champignons
6 Gewürzgurken
1 Becher Sahne
1 Glas Tomatenpaprika
2 kleine Brühwürfel
Pfeffer und Salz

Das Ochschwanzkonzentrat in ein Topf füllen, 2 der Dosen mit Wasser auffüllen und dazugeben. Die Zigeunersauce hineingeben. Danach das Mett anschmoren, mit Pfeffer und Salz würzen und in die Suppe geben. Ananas, Pilze und Gewürzgurken zerkleinern und hinzufügen. Tomatenpaprika und Brühwürfel dazugeben und alles erhitzen.