

Für die ungemütlichen Novembertage eine einfache, schmackhafte Suppe:

BACKOFENSUPPE LORE

Zutaten für 6 Portionen:

1 kg Schnitzfleisch
1 Flasche Chilisauce
1 Flasche Currysauce
1 Dose Champignons
1 Dose Erbsen (o. TK-Erbsen)
1 Dose Mais
1 Dose weiße Bohnen (kann man auch weglassen)
1/2 l Sahne
1/2 l Wasser

Zubereitung: Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
Restliche Zutaten vermengen. Fleisch dazugeben.
Bei ca. 200° 2 Stunden im Backofen garen.

Die Suppe schmeckt wirklich, ich schwöre!!!
Man kann mit der Einlage nach Geschmack variieren, und der Rest (wenn denn einer überbleibt), läßt sich prima einfrieren.