

Feurige Partysuppe - Mitternachtssuppe ...mit Hackfleisch und Cabanossi

[Heimatküche](#)



Rezept und Zubereitung für 10 bis 12 Personen

- 1 kg Rinderhackfleisch
- 1 EL Rapsöl
- 2 große oder 4 kleine Cabanossi
- je 1 rote, 1 grüne und 1 gelbe Paprikaschote
- 2 scharfe rote Chilischoten
- 5 Zwiebeln
- 1 Knolle Knoblauch
- 1 große Dose (800 g) Kidneybohnen
- 1 kleine Dose (400 Maiskörner)
- 3 Tuben Tomatenmark - 3fach konzentriert
- 1 Flasche guten Rotwein
- mind. 3 EL Paprikapulver oder Menge nach Belieben

- 1 EL Chilipulver oder Menge nach Belieben
 - Salz
 - Pfeffer
-

1. Die Cabanossi in nicht zu dicke Scheiben schneiden
2. Die Paprikaschoten in gröbere Stücke schneiden
3. Den Knoblauch schälen und in feine Scheiben schneiden
4. Die Zwiebeln schälen und fein würfeln
5. Die Chilischoten der Länge nach aufschneiden, die Kerne entfernen und in feine Streifen schneiden. Hände anschließend waschen nicht vergessen, sonst brennt es höllisch, wenn man sich an Nase oder Augen fasst..
6. Die Kidneybohnen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen und mit Wasser auffüllen, sodass man einen Liter Flüssigkeit erhält!
7. Die Maiskörner ebenfalls abtropfen lassen
8. Nun das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch unter Rühren bei mittlerer Hitze gut anbraten, bis es etwas krümelig wird
9. Die Cabanossischeiben dazu geben und unter ständigem Rühren auch gut anbraten
10. Paprika, Zwiebeln, Chilis und Knoblauch dazu geben und unter Rühren ca. 5 Min. anbraten
11. Jetzt das Tomatenmark dazu geben und kräftig rühren, bis sich alles bindet
12. Die Flüssigkeit von den Bohnen in den Topf geben und kurz aufkochen lassen
13. Mit Paprikapulver, Chilipulver, Salz und Pfeffer kräftig würzen
14. 1 Flasche Rotwein dazu geben und aufkochen lassen
15. Das Ganze ca. ½ Stunde leicht köcheln lassen
16. Die Kidneybohnen und die Maiskörner in die Suppe geben und erhitzen
17. Nochmal abschmecken und servieren

Dazu passt Ciabatta oder Stangenweißbrot

♥ Guten Appetit ♥
