

Suppenkasper Nr. 1

Portionen = 8-10

Zubereitungszeit: 30 / 120 = 150 Min.

Zutaten:

- 3 Pfd. Schweine-Geschnetzeltes
- 2 TL Salz
- [1 EL Café de Paris](#)
- [3 EL Patatas bravas](#)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- [100 ml Küchenchef-Öl](#)
- 1 EL Mehl
- je 1 rote/gelbe/orange Paprika
- $\frac{1}{2}$ Tube Tomatenmark
- $\frac{1}{2}$ L Sahne
- je kleine Dose Erbsen/Mais/Champignons

Fleisch mit Salz, den Gewürzen, der gewürfelten Zwiebel, ca. 45 ml Küchenchef-Öl marinieren und mit dem Mehl bestäuben. Abgedeckt 24 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Restliches Küchenchef-Öl erhitzen und das marinierte Fleisch kurz anbraten. Anschließend mit 700 ml kochendem Wasser ablöschen, und gewürfelte Paprika sowie das Tomatenmark und die Sahne dazugeben. Die abgetropften Erbsen, Mais und Champignons hinzufügen, mit Salz, Café de Paris und Patatas bravas ggf. nachwürzen. und ca. 30 Min. im Backofen bei 180° C ziehen lassen.