

Friss-dich-dumm-Suppe

Servings: 4 **Prep:** 20 min **Cook:** 30 min **Total:** 50 min

Ingredients

- **1.1 lb** Hackfleisch, gemischt oder Rind
- **2** Zwiebeln *(gewürfelt)*
- **2** Knoblauchzehen *(fein gehackt)*
- **2** Paprikaschoten *(gewürfelt)*
- **2** Möhren *(in feine Scheiben oder Würfel geschnitten)*
- **1 lb** Kartoffeln *(ca. 400-500 g, gewürfelt)*
- **1 EL** Tomatenmark
- **4.2 tassen** Gemüsebrühe oder Fleischbrühe
- **7.1 oz** Schmelzkäse *(z. B. Sahne- oder Kräuterkäse)*
- **1 Becher** Schmand oder Crème fraîche
- Salz *(nach Geschmack)*
- Pfeffer *(nach Geschmack)*
- Paprikapulver, edelsüß *(reichlich)*
- Chili oder Majoran *(optional, etwas)*
- Öl *(etwas, zum Anbraten)*

Instructions

1. In einem großen Topf etwas Öl erhitzen und das Hackfleisch bei mittlerer bis hoher Hitze krümelig braun anbraten.
2. Die gewürfelten Zwiebeln und den Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten, bis sie glasig sind.
3. Paprika, Möhren und Kartoffeln dazugeben. Das Tomatenmark unterrühren und kurz mitrösten lassen.
4. Mit der Brühe aufgießen, alles gut verrühren und einmal aufkochen lassen.
5. Die Suppe bei mittlerer Hitze für ca. 20–25 Minuten köcheln lassen, bis die Kartoffeln und Möhren gar sind.
6. Den Schmelzkäse und den Schmand einrühren und unter Rühren schmelzen lassen, bis die Suppe cremig ist.
7. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver kräftig abschmecken.
8. Heiß servieren, am besten mit frischem Baguette.

Generated by Recipe Bro