



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister
Georgstraße 14 · 27239 Twistringen

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr
Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Online-Shop: www.buschmann-wurst.de

OFENSUPPE

Zutaten für 10 Personen:

- 1000 g Schweinegeschnetzeltes oder 1000 g Putengeschnetzeltes
- 500 g Zwiebeln grob gewürfelt
- 1 Glas Pilze geschnitten ca. 300 g ohne Saft
- 1 kleine Dose Erbsen oder 300 g gefrorene Erbsen
- 1 Dose Mais mit Saft
- 1 Dose Ananasstücke ohne Saft
- 1 grüne Paprika, 1 rote Paprika würfeln
- 250 g Curryketchup, 250 g Currysoße, 250 g Chilisoße
- 500 g Sahne

Zubereitung:

- Fleischstücke mit etwas Salz würzen, in den Topf geben.
Zwiebeln darauf verteilen, der Reihe nach die anderen Zutaten darauf geben.
- Currysoße, Curryketchup, Chilisoße und Sahne verrühren und über den Inhalt gießen.
Nicht verrühren!
- 24 Std. durchziehen lassen.
- Bei 200° im Backofen 2 Std. garen. Am besten ist ein Bräter mit Deckel.
Wenn die Suppe fertig ist, kräftig durchrühren.
- Möchte man die Suppe etwas flüssiger haben, ca. 1 l kochende Brühe zugeben.

Viel Spaß beim Kochen!

Rezept von: Daniela Beuke, Twistringen

Noch mehr leckere Rezeptideen finden Sie hier: www.buschmann-wurst.de