



Rezept zur Wallfahrt-Suppe 2018

Portionen: 50 Personen, Zubereitungszeit: ca. 2,5 Stunden

10 Liter Wasser
5 kg Gehaktes
2,5 kg gehakte Zwiebeln
2 kg gewürfelte Möhren
2 kg geschnittene Paprika
1 kg Erbsen
2,5 Liter Tomatenmark
2 kg Dosenpilze
30 g Salz
25 g Paprika edelsüß
10 g Knoblauchpulver
15 g Pfeffer
15 g Rosenpaprika
160 g gekörnte Brühe
100 ml Soja Soße
einige Spritzer Tabasco



Zubereitung: Man gebe 10 Liter Wasser in einen Kessel, bringe diesen zum Kochen. Gleichzeitig würze das Gehakte, brate es an. Gebe zuerst die Brühe, dann das fertige Gehakte ins Wasser. Weiter gebe man die Zwiebeln in die Pfanne, schmore sie glasig, dann Paprika und Möhren hinzu, schmore sie kurz mit an. Zum Schluss gebe alles in einen Kessel und lasse ihn ca. 60 Minuten kochen.

Portionen a 500 ml.

Guten Appetit.