

# Irmgards Bauernladen

Mit besten Grüßen von Mutter Natur

Frühlingsrezepte

## Hirtensuppe

### Zutaten:

500g Hackfleisch  
3 Zwiebeln  
1 Stange Porree  
3 Tomaten  
250g rote Paprika  
200g geschnittene Champignons  
200g Gemüsemais  
3 Eßl. Tomatenketchup  
4 Eßl. Tomatenmark  
1 Päckchen Bratensoße  
1,5L Brühe  
1 Becher Sahne  
Salz und Pfeffer  
Paprikapulver, Cayennepfeffer, Oregano, Thymian

### Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und würfeln
2. Hackfleisch ohne Zugabe von Fett anbraten, die Zwiebeln dazugeben und kurz mit anbraten lassen
3. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen
4. Porree waschen, in Ringe schneiden, Tomaten waschen und würfeln
5. Porree und Tomaten zusammen mit den übrigen Zutaten, bis auf die Sahne, der Reihe nach dazugeben
6. Suppe mit Paprikapulver, etwas Cayennepfeffer, Oregano und Thymian würzen und etwa 1 Stunde köcheln lassen
7. Zum Schluss die Sahne zugeben, die Suppe dann aber nicht mehr kochen lassen

**Familie Bertrams**

Am Birkenbusch 1  
41352 Korschenbroich

Tel: 0 21 82 / 5 90 49

[www.irmgards-bauernladen.de](http://www.irmgards-bauernladen.de)

[info@irmgards-bauernladen.de](mailto:info@irmgards-bauernladen.de)