

Ragout elefantös ragù elefante

Elefantensuppe

Zutaten für 4 Portionen :

500 g Hackfleisch,
1 EL Olivenöl,
1 Zwiebel,
1 rote Paprikaschote,
1 Stange Lauch,
2 Scheiben gekochten Schinken,
1 Dose Champignons
(oder 100 g frische Champignons),
3 EL Tomatenmark,
½ Liter Wasser,
1 Becher Sahne,
Fondor oder Klare Fleischbrühe instant,
Salz,
Pfeffer aus der Mühle,
Paprikapulver rosenscharf und mild., aber



Garnierung: Gehackte Blattpetersilie

Zubereitung :

500g Hackfleisch in Olivenöl anbraten. Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die rote Paprikaschote halbieren, entkernen und in schmale Streifen schneiden. Die Lauchstange in drei Teile schneiden, halbieren, kurz unter kaltem Wasser abspülen und in dünne Scheiben schneiden. Alles zum angebratenen Hackfleisch geben und ca. 5 Minuten unter Rühren weiter braten. Dann noch das Tomatenmark dazu geben und kurz mit anrösten und dann mit einem halben Liter Wasser ablöschen. Den Becher Sahne eingießen, mit Fondor oder Klare Fleischbrühe instant, Pfeffer, Salz und Paprika abschmecken. Den gekochten Schinken würfeln und mit den Champignons zum Hackfleisch geben.

Vorschlag: Abwandlung mit frischen Champignons. Diese putzen und blättrig schneiden und mit dem Gemüse anbraten.

Als Garnierung frisch gehackte Blattpetersilie verwenden.

Beilage: Es passt ein Stangenweißbrot oder Baguette dazu. Aber auch ganz hervorragend Makkaroni.