



## **Pfeffersuppe**

### **Sopa enchillada**

Herkunft: Mexiko  
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten  
Zubereitungszeit: 60 Minuten

#### **Zutaten für 4 Portionen**

150 g Schweinefleisch  
150 g Rindfleisch  
1 Zwiebel(n)  
2 EL Öl  
2 Paprika grün  
3 EL Tomatenmark  
200 g Mais  
1 Prise Salz  
3 Zehen(n) Knoblauch  
3 Chilischote(n)

#### **Vorbereitung**

Das Fleisch waschen, abtupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika und die Chilischoten entkernen und klein schneiden. Achtung: Hände waschen nicht vergessen! Den Mais abtropfen lassen.

#### **Zubereitung**

Das Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin anbraten. Zwiebel dazugeben und andünsten. Die Paprikaschoten mit Tomatenmark und Brühe zum Fleisch geben, die Knoblauchzehen dazugeben. Die Suppe aufkochen und 50 bis 60 Minuten köcheln lassen. Den Mais hinzufügen und erwärmen. Suppe mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Dazu passt Weißbrot.