



## Hackfleischsuppe mit Paprika und Gemüse

2 EL Bratbutter	in einem Suppentopf erhitzen
200 g Rindshackfleisch	in der Bratbutter andünsten
200 g Zwiebeln	schälen, fein hacken, zum Fleisch geben, mitdünsten
2 Knoblauchzehen	schälen, fein hacken, beifügen
wenig Kümmel	fein hacken, beifügen
20 g edelsüßer Paprika	darüber streuen, kurz mitdünsten
1 EL Mehl	stäuben
1 L Rindsbouillon	ablöschen, aufkochen
1 kleine Karotte	schälen, in kleine Würfelchen schneiden, beifügen
150 g Kartoffeln	schälen, in ganz kleine Würfelchen schneiden, dazu geben
100 g rote Peperoni	rüsten, schälen, Kerne und Trennhäute entfernen, fein würfeln, beifügen, köcheln lassen, bis das Gemüse gar ist
60 g Gartenerbsen TK	beifügen
1 Tomate	schälen, entkernen, würfeln, dazu geben, nochmals kurz köcheln lassen
1 Zitrone	heiss waschen, wenig Schale abreiben, in die Suppe geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle Cayennepfeffer	pikant abschmecken