

Ungarische Kartoffelsuppe

Zutaten:

ca. 1 kg Kartoffeln (festkochend), 2 Zwiebeln, ca. 100 g Speck, 1 Dose Cherrytomaten, 1-2 Paprika, Tomatenmark, geräuchertes Paprikapulver (scharf), 2 Lorbeerblätter, ca. 225 g Chorizo oder Kolbaz, Salz

Zubereitung:

Den Speck in grobe Stücke scheiden und im Topf langsam anschwitzen lassen. Die grob gehackten Zwiebeln hinzufügen und glasig braten. Das Paprikapulver und das Tomatenmark dazu geben. Im Anschluss die geschnittene Paprika, die Dose Cherrytomaten sowie die in Stücke geschnittenen Kartoffeln ebenfalls in den Topf geben. Die Dose mit Wasser füllen und hinzufügen. Die Wurst in Scheiben schneiden und zu dem Eintopf geben. Eventuell noch etwas Flüssigkeit zufügen und salzen. Die Suppe kurz aufkochen lassen. Im Anschluss die Hitze reduzieren und den Eintopf abgedeckt für ca. 20 Minuten köcheln lassen.

Guten Appetit!