Rezept: Monika Pareike | Foto: Simone Voigt & Studio M (Panthermedia)

ZUTATEN

1 Pck. Rostbratwurst (6 Stück)
1 Glas Zigeunersauce (z.B. Homann 500 g)
1x Paprika-Mix
1 Brühwürfel
1 Flasche Tomatenketchup
1 Becher Sahne oder Cremefine

Ein Rezept von Monika Pareike, Hamm

Bratwurstsuppe

ZUBEREITUNG

- Die Bratwurst häuten, in Scheiben schneiden, anbraten und in einen Topf umfüllen
- Die Paprikas putzen, waschen und in Würfel schneiden
- Anschließend zu den Wurstscheiben geben, das Ganze mit Wasser auffüllen, so dass alles bedeckt ist
- Den Brühwürfel dazu geben und etwa 30 min. köcheln lassen
- Dann die Zigeunersauce dazu geben
- Achtung: nun wird das Ganze sehr flüssig, dann den Tomatenketchup dazu geben, bis die gewünschte Sämigkeit erreicht ist
- Zum Schluss die Sahne zugeben und unterrühren
- Dazu schmeckt Baguette- oder Fladenbrot