

Ofensuppe

Zutaten:

1 kg Schweinefleisch (z. B. Gulasch)
500 g Zwiebeln
1 Glas Pilze ohne Saft
1 kl. Dose Erbsen
1 kl. Dose Ananas , etwas Saft
250 g Curryketchup,
250 g Chilisoße
1/2 l Sahne

Zubereitung:

- 1. Fleischstücke mit Salz und Pfeffer würzen, in einen Backofentopf geben.**
- 2. Zwiebeln würfeln und zufügen.**
- 3. Die restlichen Zutaten der Reihe nach mit Saft, außer Pilzsaft und nur etwas Ananassaft (die Suppe wird sonst zu süß) in den Topf geben. Nicht rühren!**
- 4. Im Backofen bei 200 Grad 2 Stunden garen.**
- 5. Anschließend umrühren und evtl. abschmecken.**

Tipp: Besonders gut schmeckt die Suppe, wenn sie über Nacht durchzieht.