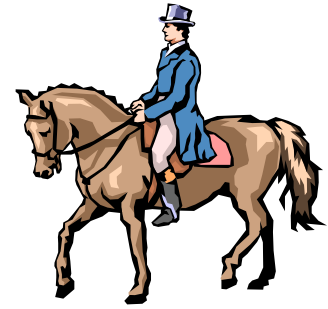


# Reitersuppe



## Version 1

für 5 Personen

- 500 gr Hackfleisch
- 1 Dose Ochschwanzsuppe
- 1 Dose Wasser
- 1 kl. Glas Pußtasalat
- 1 Dose geschnittene Champignon
- 1 kl Glas Paprika scharf
- 1 Glas kleine Gurken (kleingeschnitten)
- 2 Dosen oder ½ Tube Tomatenmark
- 1 Schuss Ketchup
- Pfeffer, Paprika und Curry

Hackfleisch anbraten. Die restlichen Zutaten hinzugeben und alles erhitzen. Mit Pfeffer, Paprika und Curry abschmecken.

## Version 2

für 7 Liter

- 750 gr. Hackfleisch
- 2 Dosen Ochschwanzsuppe á 0,8l
- 4 Dosen Wasser
- 1 großes Glas Pußtasalat
- 1 Dose geschnittene Champignon
- 1 grüne Paprika
- 1 Dose Ananas
- 2 kleine Dosen Tomatenmark
- Ketchup
- Maggi, Pfeffer

Hackfleisch nach Geschmack mit Paprika und Zwiebeln anbraten. Alle Zutaten zugeben um mit Ketchup, Maggi und Pfeffer abschmecken