

Party Suppe *

750 – 1000 g Rindergeschnetzeltes

Öl zum Braten

4-5 Zwiebeln

Salz, Pfeffer, Paprika

1-2 Dosen Kidneybohnen

1-2 Dosen Mais

3 frische farbige Paprika (rot, gelb, orange)

2 Flaschen Chilisoße (Kraft oder andere Marke)

Nach Belieben:

schlesische Gurke,

frische Ananas oder aus Dose empfehlen sich sehr! Gibt süße Note

Zubereitung

Fleisch mit halben Zwiebelringen in Öl scharf anbraten, würzen. Dann die Bohnen und den Mais dazugeben, ebenso die klein geschnittenen Paprika. Die Chilisoße ergänzen und evtl. mit noch was Wasser auffüllen. Alles köcheln lassen und Ananas hinzufügen und die weiteren nach Belieben, abschmecken.

*Gab es schon zu Ratinger Zeiten und gerne zu Geburtstagsfeiern