

# Paprika Suppentopf

4 Zwiebel(n), 2 Stange/n Porree  
4 Paprikaschote(n), rote, 6 m.-große Kartoffeln  
50 g Schweineschmalz, 4 EL Butter  
4 Würstchen (Landjäger), 4 Tomate(n)  
1 TL, gestr. Salz, 2 Würfel Rinderbrühe  
¼ TL Pfeffer, schwarzer, 1 Prise Rosmarin  
½ Tasse/n Sahne, evtl. Bandnudeln

## Zubereitung

Zwiebeln schälen und in Ringe, Porree in Streifen schneiden. Paprikaschoten entkernen und in Ringe, die Kartoffeln in feine Würfel schneiden.

Schweineschmalz und die Zwiebelringe in einen Suppentopf geben. Zwiebelringe ca. 1 Minute lang glasig werden lassen. Porree, Paprika, Kartoffelwürfel und Butter zufügen.

Würstchen und Tomaten mit heißem Wasser übergießen und die Haut abziehen. Würstchen in Scheiben schneiden. Tomaten halbieren, Kerne entfernen und würfeln.

Würstchenscheiben, Tomatenwürfel, 2 Liter Wasser, alle Gewürze und die Sahne in die Suppe geben und zugedeckt ca. 20 Minuten kochen lassen.

Wer möchte, kann auch noch Bandnudeln zufügen.