



- IN AKTION -

Hankes Tomaten-Suppe

Eine Suppe mit Dosenwurst ...

Teil 2 des kreativen Kochens mit Hankes Hausmacher Dosenwurst. Auch dieses einfache und schnell gemachte Rezept hat unsere Küchenleitung Frau Hammerschmidt entwickelt, dieses Mal mit Hankes gekochter Bregenwurst.

Zutaten für ca. 2 Personen:

- 1 kleine Dose Hankes gekochte Bregenwurst
- 1 kleine Dose geschälte Tomaten
- 1 Schalotte
- 1,5 geröstete Paprikaschoten aus dem Glas
- 30 g Tomatenmark
- 400 ml Brühe, Sorte je nach Geschmack
- 1 TL Paprikapulver
- Salz, frisch gemahlener Pfeffer
- Muskat, Kümmel
- Basilikum, Majoran
- Öl

Zubereitung:

Zwiebeln, Paprikaschote und Hankes Bregenwurst in kleine Würfel schneiden.

In einem ausreichend großen Topf die Zwiebeln im Öl anschwitzen, das Tomatenmark dazu geben und kurz anrösten lassen, geschälte Tomaten und Brühe hinzufügen.

Alles aufkochen lassen und pürieren. Die fein gewürfelte Bregenwurst in die Suppe geben und erneut kurz aufkochen lassen. Mit Salz, frischem Pfeffer, Kümmel, Muskat sowie den Kräutern abschmecken.

Als Alternative zu unserer gekochten Bregenwurst empfehlen wir aus unserem Sortiment: gekochte Mettwurst, gekochte Mettwurst mit Schnauze, Mett in Gelee, Mett in Gelee mit Bärlauch oder Wildschweinmettwurst. Weitere Rezepte mit unserer Dosenwurst finden Sie auf: www.landschlachtereier-hanke.de/rezepte

***Bewusst mit Lust genießen –
Viele Grüße Ihr Hanke Team***

