

## Backofensuppe (6 Personen)

Die Suppe ist in 2 Std. fertig, dafür braucht man einen großen Bräter

### **Zutaten:**

- 1 kg Schweinefleisch, klein geschnitten
- 500 g Zwiebeln, klein geschnitten
- 1 große Dose Erbsen komplett mit Flüssigkeit
- 1 große Dose Pilze ohne Flüssigkeit
- 1 große Dose Ananas und etwas Saft (zu süß)
- 1 Glas Tomatenpaprika mit Saft
- 250 g Chilisoße
- 250 g Tomaten-Curry-Ketchup
- 500 g Sahne

### **Zubereitung:**

1. Zutaten der Reihenfolge nach in einen Bräter schichten und **nicht umrühren**, Deckel schließen.
2. **Bei 180°C- 200°C gut zwei Stunden** garen lassen, danach umrühren und servieren.

Die Suppe schmeckt am besten wenn sie über Nacht durchzieht.