

Ajvarsuppe - Der Partyhit!

Zutaten für 4 Personen:

- 2k Hackfleisch je 1/2 Rind & Schwein
- 4 große Zwiebeln
- 1 L Fleischbrühe
- 2 große Gläser Ajvar
- 4x Sahne-Schmelzkäse
- 2x Kräuter-Schmelzkäse
- 2 Becher Crème fraiche
- 2 Prisen Fondor
- 2 Chilischoten
- Pfeffer & Salz

Kleine Warenkunde:

Ajvar, manchmal auch Aivar oder Ajwar, ist eine pikante Würzpaste, die vom Balkan stammt. Längst ist sie in den Küchen aller südosteuropäischen Länder zu finden. Mit dem roten Mus kann man würzen, aber auch als Dip oder Brotaufstrich verwenden.

Zubereitung:

Zwiebeln schälen, würfeln und in einem hohen Topf zusammen mit dem Hackfleisch anbraten. Dann mit der Fleischbrühe ablöschen. Nach und nach erst den Ajvar, dann den Schmelzkäse hinzugeben und einrühren, bis eine cremige Konsistenz erreicht ist.

Jetzt alles zusammen einmal aufkochen und dann auf kleiner Hitze ca. 20 min köcheln lassen. Je nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Fondor abschmecken.

Wer es etwas schärfer mag, fügt gehackte Chilischote hinzu - FERTIG!

Jode Appetit lasst et üch jood schmecke !

Euer Kochteam



DAT KÖLSCHE HÄTZ