

Bratwurstsuppe

Zutaten für gut 20 Personen

4 kg frische Bratwurst
2 große Dose Erbsen und Möhren
2 große Dose Spargelstücke
4 Dosen Kidney-Bohnen oder Chilli-Bohnen (oder je eine)
4 Dosen Champignons
4 Päckchen Jägersoße
ca. 1Liter Wasser (besser die Flüssigkeit der Zutaten auffangen und die Jägersoße darin aufkochen)
3-4 Dosen Mais
4 Gläser Tomatenpaprika
4 kleine Flaschen Schaschlik-Soße
6-8 große Zwiebeln

Zubereitung

Die Bratwurst in Stücke schneiden und anbraten.
Dann die Wurst und alle Zutaten in einen großen Topf geben.
Flüssigkeit und die Soßen dazu.
Circa 15 Minuten unter Rühren aufkochen lassen.
Nach Bedarf mit Chili, Pfeffer und Paprika würzen

Guten Appetit







