# Mitternachtssuppe – Puchero (Argentinien)

*Es ist eine deftige Südamerikanische Fleischsuppe und stammt ursprünglich aus Mesopotamien, dem heutigen Syrien und Irak, man nennt es auch „Zweistromland“!*

## Zutaten für 10 Portionen:



250 g gemischtes Hackfleisch
25 g Palmin
(ich verwende Butterschmalz)
125 g Wurst
(Pfefferbeiser oder Cabanossi)
1-2 mittelgroße Zwiebeln
(am besten Schalotten)
2-3 Knoblauchzehen
3 EL Tomatenmark
250 g grüne Paprikaschoten
1 Dose Kidneybohnen
¼ Liter Rotwein
ca. 500 ml Fleischfond
(zur Not geht auch Instand)
Etwas Salz
Etwas Zucker
Etwas Chilipulver
Etwas Paprikapulver
(Edelsüß)

## Vor- & Zubereitung:

Einen geeignet großen Topf (ca. 2 Liter) auf den Herd stellen und darin das Palmin (oder Butterschmalz) heiß werden lassen, dann das Hackfleisch rein geben und kräftig im anbraten, aber nicht anbrennen lassen.

Zwischendurch die Wurst in Scheiben schneiden, die Zwiebel schälen und grob hacken (oder würfeln), die Knoblauchzehen schälen und halbieren, dann alles zusammen zum Hackfleisch geben und gut durchbraten. Kurz vor Ende das Tomatenmark hinzufügen und unter umrühren mit anbraten.

Jetzt die Paprikaschoten entkernen und in Streifen schneiden, dann in den Topf zum Hackfleisch geben und mit braten. Nun die Bohnen abgießen (aber die Flüssigkeit auffangen) und ebenfalls in den Topf geben.

Die Bohnenflüssigkeit mit Fleischfond (ca. 1/2 Liter) auffüllen und den Inhalt des Topfes damit ablöschen, danach den Rotwein dazugeben und einmal aufkochen lassen, dann die Hitzezufuhr etwas reduzieren und den Topf für weitere 10 Min. köcheln lassen.

Zum Abschluss mit Salz, Zucker, Chilipulver und süßem Paprikapulver abschmecken und Heiß, mit frischen Baguettes servieren.