

## Tomatensuppe mit Hühnerfleisch

2	Pouletschenkel
2	Zwiebeln
2	Knoblizehen
1	Rüebli
1	Lauchstange
1	rote Peperoni
400 g	Dosentomaten
2 EL	Olivenöl
2 EL	Chilipulver
...	Bouillonwürfel
...	Salz
...	Zucker
...	schwarzer Pfeffer
1	Zitrone (Saft)
1	Limette
4	Tomaten
1 Bund	Koriander

Die Haut von den Pouletschenkeln abziehen und wegwerfen.

Zwiebeln und Knobli schälen und grob hacken. Alle andern Gemüse waschen, rüsten und in grobe Stücke schneiden.

In einer grossen Pfanne genügend Wasser zum Kochen bringen und die Pouletschenkel eine Minute lang blanchieren. Die Schenkel aus der Pfanne nehmen und kalt abspülen. Das Kochwasser abgiessen. Die Pfanne kalt ausspülen und trocknen lassen.

Das Öl in der Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen, das Chilipulver begeben und unter Rühren kurze Zeit dünsten.

Pouletschenkel, alle Gemüse und die Dosentomaten in die Pfanne geben und mit 1½ Liter Wasser auffüllen. Mit Bouillonwürfel (Gemüse oder Huhn), etwas Salz, einer Prise Zucker und reichlich schwarzem Pfeffer würzen.

Langsam zum Kochen bringen, die Hitze klein stellen und halb zugedeckt mindestens eine Stunde köcheln lassen. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen. Am Schluss den Zitronensaft beifügen und - nötigenfalls - nachsalzen.

Die Pouletschenkel aus der Pfanne nehmen und abkühlen lassen. Dann das Fleisch sorgfältig von den Knochen lösen und im Kühlschrank erkalten lassen.

Die Brühe durch ein grosses Sieb in eine grosse Schüssel giessen. Das Gemüse gut ausdrücken. Die Pfanne etwas reinigen.

Die Tomaten schälen und entkernen, dann in kleine Würfeli schneiden. Die Korianderblättchen von den Stielen zupfen und grob hacken. Die Limette in Schnitze schneiden. Das Pouletfleisch in kleine Stücke schneiden.

Die Brühe erhitzen, die Tomatenwürfeli und das Hühnerfleisch begeben und kurz köcheln lassen. Am Schluss den Koriander beifügen.

Tortillas und Limettenschnitze als Beilage zur Suppe servieren.

## Hackfleisch

600 g	Rindshack
3	Zwiebeln
3	Knoblizehen
600 g	Dosentomaten
3 EL	Olivenöl
4 EL	Chilipulver
...	Salz
...	Nelkenpulver
...	schwarzer Pfeffer
1 dl	dunkles Bier

Zwiebeln und Knobli schälen und grob hacken.

Das Öl in einer grossen Bratpfanne erhitzen und das Fleisch kräftig anbraten. Dann die Zwiebeln und den Knoblauch beifügen und weiterbraten.

Mit Chilipulver, Salz, einer Prise Zucker, Nelkenpulver und schwarzem Pfeffer grosszügig würzen. Die Dosentomaten beifügen, dann mit dem Bier ablöschen.

Die Hitze reduzieren und das Fleisch zugedeckt 1-2 Stunden köcheln lassen.