

Cania Argentina - Die argentinische Suppe



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 25m
- **Fertig in** 45m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '45', 'cook_time' : '25m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Diese argentinische Suppe ist ein Traditionsgericht der Hirten. Sie ähnelt einer Gulaschsuppe und ist schnell zubereitet. Die Cania Argentina eignet sich hervorragend als ‚Mitternachtssuppe‘. Würzig-pikant und mit einer gewissen Schärfe bringt sie das südamerikanische Flair direkt in Ihr Esszimmer.

Zutaten

- 2 L klare Rinderfond, selber gekocht oder aus dem Supermarkt
- 3 Paprika in Würfeln
- 2 mittelgroße Zwiebeln, in Würfeln
- 2 Stangen Lauch
- 1 große Möhre
- 2 - 3 Tomaten
- 1 Esslöffel Tomatenmark,
- 250 g Cabanossi in Scheiben
- 100 g Schinkenwürfel (durchwachsener Speck in Würfeln)
- 4 große, festkochende Kartoffeln
- Gewürze

Zubereitungsart

Schritt1

Kartoffeln schälen, in große Würfel schneiden und kochen. Gemüse putzen, waschen und in grobe Stücke schneiden (2x2 cm). Die Zwiebeln in Streifen schneiden.

Schritt2

Die Tomaten abziehen, von den Kernen befreien und in 1,5 cm große Stücke schneiden.

Schritt3

Den Speck in etwas Öl anschwitzen, danach das Gemüse und Tomatenmark dazu geben. Mit Salz, Pfeffer, Cayenne oder Chili, Knoblauch, und frischem Thymian würzen. Mit der Rinderfond auffüllen.

Schritt4

Die gekochten Kartoffelwürfel und die Cabanossi dazu geben; 2 - 3 Minuten köcheln lassen.

Schritt5

Mit Tomatenmark, Ketchup und Gewürzen feurig-pikant abschmecken.

Rezeptart: Eintöpfe, Partyrezepte, Schweinefleisch **Tags:** cabanossi, paprika

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/cania-argentina-eine-argentinische-hirtensuppe/>