

Mitternachtssuppe mit Hackfleisch



- **Gang:**Abendessen
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 8 - 10
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '8 - 10', 'yield' : " });
```

Eine **Mitternachtssuppe mit Hackfleisch** ist genau das Richtige, wenn der Abend mit Freunden oder Familie mal länger wird.

Auch wenn das Menü vorher reichhaltig und lecker war, schleicht sich gegen Mitternacht noch mal der kleine zweite Hunger heran. Gerade **an langen, ausgelassenen Abenden mit Gästen** ist es immer empfehlenswert, etwas leckeres zu Essen parat zu haben. Eine Mitternachtssuppe mit Hackfleisch ist da genau das Richtige!

Das Partyrezept ist **leicht vorzubereiten, in wenigen Minuten erwärmt** und servierbereit. Ganz einfach und günstig mit wenigen Zutaten zubereitet, schmeckt die Hackfleischsuppe schön **frisch und deftig**. Der Hunger wird damit garantiert gestillt. Und bei einem langen Abend ist etwas Deftiges immer eine gute Wahl.

Dabei gibt es viele verschiedene Varianten des Mitternachtssüppchens. Als Alternative mit Goulasch-Fleisch finden Sie bei GekonntGekocht auch das Mitternachtssüppchen als Party-Goulasch Suppe.

Zutaten

- 1 kg Hackfleisch
- 800 ml Fleisch, - ersatzweise Gemüsebrühe
- 600 g rote und grüne Paprikaschoten, entkernt, gewürfelt
- 200 g frische Champignons, gesäubert, klein gewürfelt oder in Scheiben
- 4 - 5 Zwiebeln, gewürfelt
- 2 - 3 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 4 El Rapsöl
- 400 g - 500 g Kartoffeln, klein gewürfelt
- 400 g ital. Pizzatomaten (Dosen), grob gehackt
- 2 El Rosenpaprika
- 1 Spritzer Weinessig
- 1 kleines Bündchen Schnittlauchröllchen
- Salz, schwarzer Pfeffer, nach eigenem Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Das Hackfleisch in 2 bis 3 Schritten in Rapsöl scharf anbraten Champignons, Paprikawürfeln, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben, mit angehen lassen, mit Salz, Paprika und Pfeffer würzen. Mit dem Tomatenfond, Essig und der Fleischbrühe aufgießen, ca. 45 min. köcheln lassen.

Schritt2

In den letzte 10 min. die Kartoffelwürfel und die Tomaten zufügen. Nachschmecken, bei Bedarf nachwürzen und mit Schnittlauch bestreut anrichten.

Mitternachtssuppe mit Hackfleisch: Deftige Partysuppen & Eintöpfe für nachts

Der perfekte Gastgeber einer Party hat immer einen warmen Leckerbissen für den Einbruch der Nacht vorbereitet. Wenn die Vermutung schon besteht, dass Freunde oder Familie lange zu Gast bleiben und es ein feuchtfröhlicher Abend wird, ist es eigentlich schon obligatorisch: **Es muss um Mitternacht wieder etwas auf den Tisch.**

Der **mitternächtliche Hunger** scheint ein fester Bestandteil eines feucht-fröhlichen Abends mit Freunden und Familie zu sein. Da sollte man sich und seinen Gästen auch etwas Gutes gönnen. Erste Regel ist hierbei unumföchten: Etwas deftiges muss her - Ein wahrer Sattmacher! Hier einige **Rezeptideen**, mit denen Sie garantiert bei Ihren Gästen punkten - einfach lecker!

- Argentinische Cania Argentina - Das ideale Mitternachtssüppchen aus Südamerika
- Gemüseeintopf mit Mettklößchen - frisch & gesund im Handumdrehen zubereitet

- Cowboyrezept Boston-Baked-Beans - Amerikanisch, einfach, deftig, lecker!
- Klassische Rindfleisch-Gemüsesuppe mit Graupen modern überarbeitet - soooo lecker und erinnert an Kindertage
- Polnischer (schlesischer) Partyklassiker Bigos - Leicht vorzubereiten, besonders aromatisch und ein wahrer Sattmacher mit Suchtpotenzial!

Alle Rezepte Mitternachtssuppen und Eintöpfe sind einfach zubereitet und machen Ihre Gäste garantiert glücklich!

Rezeptart: Gebundene Suppen, Schnelle Rezepte, Suppen **Tags:** deftig, frisch, herzhaft, Partysnack, unkompliziert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (Kcal)315
- KH (g)10,5
- Fett (g)15
- Eiweiß (g)34,5
- Ballast (g)4,5

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/mitternachtssuppe-mit-hackfleisch/>