Pfeffersuppe
Sopa enchillada

Sopa enchilada ist eine mexikanische Suppe, die die Aromen von Enchiladas in eine wärmende und herzhafte Suppe verwandelt. Sie wird oft mit Zutaten wie Schweine- oder Hühnerfleisch, Bohnen, Tomaten, Zwiebeln und einer würzigen Enchilada-Sauce zubereitet. Die Suppe kann mit verschiedenen Toppings wie Käse, saurer Sahne und frischen Kräutern garniert werden.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Vorspeisen, Suppen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 60 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

150 g Schweinefleisch
150 g Rindfleisch
1 Zwiebel(n)
2 EL Öl
2 Paprika grün
3 EL Tomatenmark
200 g Mais
1 Prise Salz
3 Zehen(n) Knoblauch
3 Chilischote(n)

Vorbereitung

Das Fleisch waschen, abtupfen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika und die Chilischoten entkernen und klein schneiden. Achtung: Hände waschen nicht vergessen! Den Mais abtropfen lassen.

Zubereitung

Das Öl in einem Topf erhitzen, Fleisch darin anbraten. Zwiebel dazugeben und andünsten. Die Paprikaschoten mit Tomatenmark und Brühe zum Fleisch geben, die Knoblauchzehen dazugeben. Die Suppe aufkochen und 50 bis 60 Minuten köcheln lassen. Den Mais hinzufügen und erwärmen. Suppe mit den Gewürzen kräftig abschmecken. Dazu passt Weißbrot.

© 2026 coquina.de