



Taco Suppe aus dem Dutch oven

Zutaten (8 -10 Portionen)

500 g Rinderhackfleisch,
2 rote, gewürfelte Zwiebeln in
etwas Öl anbraten
3 kleingehackte Knoblauchzehen dazu geben, dann mit
1 EL Paprikapulver,
1/2 TL Korianderpulver,
2 TL Salz,
1 TL Pfeffer,
1 TL Oregano und
1 TL Kreuzkümmel würzen und alles kurz mit anbraten.
2 EL Worcestersauce ,
500 g Kirschtomaten aus der Dose,
800 ml Rinderfond,
250 ml Salsa-Sauce,
1 große Dose Kidneybohnen ,
1 kleine Dose Mais,
4 klein geschnittene Frühlingszwiebeln Hinzugeben und ca. 15 Minuten köcheln lassen
Garnitur Klein gewürfelte Tomate, in Scheiben
geschnittene Avocado, Schmand und
geriebener Cheddar-Käse