

# Ofensuppe

## Zutaten | 10 Portionen

1 kg	Schweinefleisch
500 g	Zwiebeln
1 Glas	Pilze (ohne Saft)
1 kleine Dose	Erbsen (mit Saft)
1 kleine Dose	Ananas, gewürfelt (mit Saft)
1 Glas	Tomatenpaprika (mit Saft)
250 g	Curryketchup
250 g	Chilisoße
500 ml	Sahne

Zubereitungszeit: 15 Min., Garzeit: 2 Stunden

## Zubereitung:

- Das Schweinefleisch in mundgerechte Stücke schneiden.
- Zwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
- Das Fleisch in einen großen Bräter geben.
- Anschließend die restlichen Zutaten der Reihe nach obenauf schichten und nicht umrühren!
- Den Bräter mit Deckel in den Backofen stellen und die Suppe bei 200°C Umluft für ca. 2 Stunden garen.
- Die Suppe vorsichtig umrühren und mit Baguettebrot servieren.

## Tipp:

Die Suppe kann auch bereits am Tag vorher vorbereitet werden und im Kühlschrank bleiben, bevor sie in den Backofen kommt.

Nährwertangaben können je nach Größe und Gewicht der Lebensmittel variieren.  
Die folgenden Angaben beziehen sich auf 100 g:

## Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
153 kcal	11,1 g	8,02 g	6,01 g	28,8 mg