

# Oberkeulen-Suppe

## Zutaten:

- 1 Putenoberkeule
- 6 Karotten
- 1 Stange Lauch
- 5 Frühlingszwiebeln
- 2 Zwiebeln
- 1 Dose gehackte Tomaten
- Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Chili, Oregano
- 1 Liter Geflügelbrühe  
(gibt's auch bei uns)
- 2 Tassen Reis



Zwiebeln schälen, klein schneiden und dann in Olivenöl andünsten. Das restliche Gemüse klein schneiden und zu den Zwiebeln geben, kräftig anschwitzen. Alles mit den gehackten Tomaten ablöschen und die Geflügelbrühe hinzugießen.

Jetzt kommt die Oberkeule mit in den Topf, als nächstes die Gewürze hinzufügen und alles aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Suppe 60-90 Minuten köcheln lassen.

Das Fleisch können Sie anschließend von der Oberkeule ablösen und kleinschneiden. Anschließend geben Sie das Fleisch wieder in die Suppe und fügen den Reis hinzu. Dieser darf nun 20 Minuten kochen, dann ist die Suppe fertig zum Servieren.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Spaß beim Kochen.

