ideales Partygericht, wird am Vortag vorbereitet




## Ofensuppe

reichlich für 4 Personen

### Zutaten

800g Lende, 1 Teelöffel Pfeffer, 1 gestrichener Teelöffel Salz, 500g Zwiebeln, 150g Pilze aus dem Glas, 280g Dosenmais, 170g Tomatenpaprika in Streifen aus dem Glas, 280g Dosenerbsen, 4 Scheiben Ananas aus der Dose, 200ml trockenen Weißwein, 250ml Chilisauce, 125ml Ketchup nach Geschmack zur Hälfte Curry-ketchup, 400ml süße Sahne

### Zubereitung

1. das Fleisch in kleine Würfel schneiden
2. die Zwieblen fein würfeln
3. das Fleisch mit dem Pfeffer, dem Salz und den Zwiebeln vermengen und in einen großen Topf geben
4. die Ananasscheiben klein schneiden, das Dosengemüse gut abtropfen lassen,
5. die Pilze, den Mais, den Paprika, die Erbsen und die Ananasstücke über das Fleisch schichten
6. die Chilisauce, den Weißwein, den Ketchup und die Sahne gut mischen und damit alle Zutaten bedecken
7. einen Tag kühl stellen
8. am Tage den geschlossenen Topf in den Ofen stellen und bei 200°C etwa 2 Stunden garen
9. nach 90 Minuten sollte die Suppe gut durchgerührt werden
10. die Suppe kann über den Abend auf kleiner Flamme dann warmgehalten werden

### Zeitbedarf

60 Minuten, einen Tag vorher

### dazu paßt

Reis, Schichtsalat