

Pizzasuppe

16 Personen

--> 40 Portionen (jeder 2 Portionen + Rest)

ca 90 min Kochzeit; am besten für nächsten Tag kochen!

3kg Hackfleisch

100 ml Öl

2,25 kg Zwiebeln

4x Knoblauchzwiebeln

10x Paprika rot

1 Bund Lauchzwiebeln oder 4-5 Stangen Lauch

8x 400g Pizzatomaten gehackt aus der Dose

4,2l Sprudelwasser (nicht alles auf einmal rein, 1 l zurückhalten am Ende wie gewünscht mit dazu)

1 Glas klare Brühe für 7 l

4x 340 g Mais (Dose)

70 g Pizzagewürz (von Edeka aus der Tüte ohne Salz)

4x 200g Pilze (möglichst klein geschnitten)

12x 200g Sahne-Schmelzkäse

20 min kochen lassen

2x 125 g Rahmcamembert

10 min kochen lassen

1 Tag stehen lassen

Abschmecken mit Paprika, Pfeffer, Salz

