



## Cabanossi Suppe aus dem Dutch Oven

### Zutaten:

450g Cabanossi-Wurst, 400g Tomaten in Stücken, 250g Zwiebeln  
25g Butter, 140g Mais, 250g grüne Bohnen, 1/2 Paprika, 75ml Rotwein  
750ml Gemüsebrühe, 2 Zehen Knoblauch, 1tl Bohnenkraut frisch oder getrocknet, 1tl Thymian, 50g Crème fraîche, 50g Joghurt, Chilipulver, Pfeffer, 1/2 Zehe Knoblauch für die Creme

### So geht's:

Paprika und grüne Bohnen in kleine Stücke schneiden. Cabanossi ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebeln in Ringe schneiden. Butter in dem Dutch Oven erhitzen, anschließend die geschnittenen Zwiebelringe anbraten, bis diese glasig sind. Fügen Sie nun die Gemüsebrühe und die Tomatenstücke hinzu und lass diese kurz köcheln. Nun kommen die grünen Bohnen in die Suppe. Gieße daraufhin den Rotwein in die Suppe und presse den Knoblauch mit einer Presse in die Suppe.

Lass die Suppe jetzt 5 Minuten kochen und gebe Mais und geschnittenen Paprika hinzu. Nach 5 weiteren Minuten kommen die Cabanossi Scheiben in die Suppe. Nach 5 weiteren Minuten kann mit den restlichen Gewürzen abgeschmeckt werden.

### Für die Creme:

Joghurt und Creme fraiche vermengen und mit Pfeffer und Salz abschmecken.

### Feuer und Flame für unsere innovativen Feuerschalen?

Unsere innovativen Feuerschalen lassen sich sinnvoll mit einer Plancha-Grillplatte und Dutch Oven erweitern.

[Hier geht es zu unseren Feuerschalen](#) ►

