

## Reiterfleisch

### Zutaten:

30 kleine Essiggurken  
3 kg Gehacktes /halb und halb)  
1, 5 Flaschen Tomatenketchup  
1,5 Tuben Tomatenmark  
3 Dose Champignons (oder 1,5 kg frische Champignons)  
9 Ringe Ananas  
6 Esslöffel Ananassaft  
18 große Zwiebeln  
3 Glas rote Tomatenpaprika  
3 große Dose Ochsenschwanzsuppe  
Salz, Pfeffer, Curry

### Zubereitung

Zwiebeln klein schneiden und in Öl oder Margarine anrösten. Gehacktes unter ständigem Umrühren schmoren (35 bis 40 Minuten), Paprika, Ananas und Gurken würfeln und alles unterrühren. Mit Pfeffer, Salz und wenig Curry abschmecken.

Zum Schluss noch mal nachpfeffern und Ochsenschwanzsuppe unterziehen (unverdünnt). Morgens zubereiten, dann ist es abends beim Aufwärmen gut durchgezogen.