Taco Suppe aus dem Dutch oven

Zutaten (8 -10 Portionen)

500 g Rinderhackfleisch,	
2 rote, gewürfelte Zwiebeln	in
etwas Öl	anbraten
3 kleingehackte Knoblauchzehen	dazu geben, dann mit
1 EL Paprikapulver,	
1/2 TL Korianderpulver,	
2 TL Salz,	
1 TL Pfeffer,	
1 TL Oregano und	
1 TL Kreuzkümmel	würzen und alles kurz mit anbraten.
2 EL Worcestersauce,	
500 g Kirschtomaten aus der Dose,	
1 Liter Rinderfond,	
500 ml Salsa-Sauce,	
1 große Dose Kidneybohnen,	
1 kleine Dose Mais,	
4 klein geschnittene Frühlingszwiebeln	hinzugeben und ca. 20 Minuten köcheln lassen
Garnitur	in Scheiben geschnittene Avocado, Schmand und geriebener Cheddarkäse