Mitternachtssuppe

Zutaten (10 Personen)

600 g Rinderhackfleisch	in etwas
Olivenöl	anbraten, mit
Pfeffer und Salz	würzen.
1 klein gewürfelte Gemüsezwiebel	und
400 g halbierten und in dünne Streifen geschnittenen Porree	hinzufügen und kurz mit anbraten.
2 klein geschnittene Knoblauchzehen,	
6 EL Tomaten-Paprikamark	dazugeben.
250 g Salami	in ca 1 cm große Stücke schneiden und mit
500 g passierten Tomaten und	
1 Dose Chili Bohnen	hinzufügen und kurz aufkochen, danach mit
1,2 l Rinderfond	auffüllen, kurz aufkochen, danach
250 g Mais,	
1 kl. Dose Kidneybohnen	dazugeben und etwa 10 Minuten köcheln lassen, ggf. mit
Pfeffer und Salz	abschmecken.
Mit 1 EL Crème frâiche	anrichten.