



FOTO: PRIVAT

Reit- und Fahrverein Pelkum

## Zur Tränke

Unser Stübchen mit dem Namen „Zur Tränke“ steht nie leer. Täglich wird es von Reitern, Voltigierern und „Eltern auf dem Abstellgleis“ genutzt. (...) An besonderen Tagen, zu Veranstaltungen, Turnieren und Lehrgängen gibt es hier die „Pelkumer Reitersuppe“.

### ***Pelkumer Reitersuppe***

**Zutaten** (für 15 Personen): 7,5 Zwiebeln, 1,5 Kilo gemischtes Hackfleisch, 3 Dosen Ochschwanzsuppe, 3 Dosen Wasser, 3/4 Flasche Tomatenketchup, 3 3/4 kleine Dosen Tomatenmark, 3/4 Dose Ananasstücke mit Saft, 4 Paprika (rot und gelb gemischt), 2 Handvoll Pilze, 1 kleine Dose Mais, 1/2 Esslöffel Paprikapulver, 3/4 Esslöffel Curry, etwas Tabasco, Salz und Pfeffer

**Zubereitung:** Gehacktes mit Salz und Pfeffer würzen und zusammen mit den Zwiebeln anbraten. Das fertig angebratene Hackfleisch und alle weiteren Zutaten zusammen in einen großen Topf geben. Circa 15 bis 20 Minuten kochen lassen und anschließend mit Salz, Pfeffer, Curry und Tabasco abschmecken.