Käselauchsuppe mit Hackfleisch

- Dauer:
  - Arbeitszeit: `15 min`
  - Koch-/Backzeit.: `20 min`
- Preis:
  - gering

Zutaten

- 1 kg gemischtes Hack
- 6 Stangen Lauchzwiebeln (im Bund)
- 600 g Schmelzkäse (z.B. Gouda)
- 2 Becher Crème fraîche
- 6 Würfel Gemüsebrühe ≙ 5 Tl. Gemüsebrühe
- 1400 ml Wasser
- evt. Baguette
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 6 El. Öl

Zubereitung

Falls man Baguette dazu essen möchte, den Ofen bei 175°C vorheizen. Das Baguette in den vorgeheizten Ofen legen und ca. 10 min. backen.

Öl in einen großen Topf geben, Zwiebeln und Knoblauch dazu geben und andünsten. Das Hackfleisch darin von allen Seiten gut anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch in kleine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben. Ca. 5 min. mit anbraten. Im Wasser Brühwürfel/ Gemüsebrühe auflösen. Das Wasser zugießen und alles 10 min. auf kleiner Flamme köcheln lassen. Den Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Das Baguette in Scheiben schneiden und zur Suppe reichen.

Ergebnis

Käselauchsuppe.png

Revision #2
Created 2019-11-03 13:58:19 UTC by Antje Hahn
Updated 2019-11-03 14:27:41 UTC by Antje Hahn