



Echt Hausmacher



Käse- Hackfleisch-Suppe



Zutaten (für 4 Personen)

- 500 g Hackepeter
- 2 Stangen Porree
- 1 Zwiebel
- 1 Zehe Knoblauch
- 200 g Champignons
- 150 g Sahne-Schmelzkäse
- 150 g Kräuter-Schmelzkäse
- 100 g Schlagsahne oder Crème fraîche
- 0,75 l Brühe
- 1 halbe Tasse helles Bier
- Beilage: Stangenweißbrot

Zubereitung

Den Hackepeter würzen und anbraten. Inzwischen den Porree in dünne Scheiben, die Zwiebel in kleine Stückchen schneiden. Beides mit den Champignons und etwas geriebenem Knoblauch zum Hackepeter hinzugeben und mitdünsten.

Nun mit der Brühe auffüllen und etwa 10 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Schmelzkäse und die Sahne bzw. die Crème fraîche langsam einrühren. Die fast fertige Suppe nicht mehr kochen lassen. Zuletzt kann für eine besondere Geschmacksnote das Bier hinzugegeben werden.

Die Käse-Hackfleisch-Suppe servieren Sie am besten mit etwas Stangenweißbrot.



Blick vom Wolfsberg, Reinhardtsdorf-Schöna