

Käsesuppe mit oder ohne Hackfleisch bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 l Wasser, 2 Stangen Porree, 500 gr Hackfleisch, 2 große Gläser Champignons, 2 mittelgroße Zwiebeln, 4 Zehen Knoblauch, 2 Würfel Fleischbrühe, 3 Packungen Sahne Schmelzkäse von Milkana, 1 Packung Kräuter Schmelzkäse von Milkana, Spritzer Zitronensaft, 1 Prise Salz, 1 Prise Pfeffer, ml Olivenöl.

Die Vorbereitungen:

-----Anm.:Ich habe mehrere Schmelzkäsesorten ausprobiert, doch der einzige der wirklich geschmacklich in die Suppe passt war der von Milkana.Natürlich kann man diese Suppe als Vegetarier auch ohne Hackfleisch zubereiten. Nehmt dann einfach etwas mehr Porree, Champignons und Kräuter Schmelzkäse. Anstelle der Fleischbrühe dann Gemüsebrühe.-----Einen grossen Kochtopf aus dem Schrank holen (lasst euch nicht von dem einen Liter Wasser irritieren)Das Hackfleisch würzen und die gewürfelten Zwiebeln untermengen.Den Porree in Scheiben schneiden und waschen.Die Champignons schon mal in einem Sieb abtropfen lassen und die Knoblauchzehen schälen.Ruhig schon alle Zutaten griffbereit stellen da es zum Schluss schon mal was hektisch werden kann.

Die Zubereitung:

Das Hackfleisch mit den Zwiebeln kurz in Olivenöl anbraten.1 Liter wasser hinzugeben und zum kochen bringen.Dann die Porreescheiben ins kochende Wasser geben und 15min kochen lassen.Danach die Champignons, Brühwürfel und den Schmelzkäse nacheinander hineingeben.Jetzt die Knoblauchzehen durch eine Presse in die Suppe geben.Nun gut und vorsichtig umrühren bis der Käse völlig geschmolzen ist, der Käse könnte sonst anbrennen.Zum Abschluss das ganze vorsichtig, und je nach eigenem Geschmack, mit mehreren Spritzern Zitronensaft abschmecken.Die Käsesuppe sollte am Schluss ein minimal säuerlicher Geschmack haben, darum sehr vorsichtig mit der Zitrone würzen :)