



Lauchsuppe mit Hackfleisch und Käse

Frag-Mutti.de

Zutaten für 6 Personen

500 g Rinderhackfleisch

1 Liter Wasser

2 Würfel Maggi Klare Fleischsuppe

2 große Stangen Lauch, geputzt, in Ringe geschnitten

1 Becher saure Sahne

1 Becher Schlagsahne

200 g Schmelzkäse, 50% Fett

Pfeffer, Muskat

Hackfleisch in einem großen Topf krümelig anbraten. Wasser und Brühwürfel dazu geben und aufkochen. Dann das Lauch hinein und die Suppe mit Deckel ca. 10 Minuten kochen. Topf von der Platte ziehen, beide Sorten Sahne und den Käse einrühren. Mit Pfeffer und evtl. Muskat würzen. Jetzt das Ganze nochmal vorsichtig erhitzen, aber nicht mehr kochen lassen, sonst gerinnt der Käse. Wir essen diese Suppe seit Jahren traditionell an Neujahr - sie weckt Tote wieder auf! Ob's an den ätherischen Ölen im Lauch liegt?

Schon gewusst? Frag Mutti gibt es jetzt auch als Buch!

Titel: Frag Mutti

Autoren: Bernhard Finkbeiner & Hans-Jörg Brekle

ISBN: 3-596-16937-2

Preis: 7,95 Euro

Frag-Mutti.de übernimmt weder Haftung noch Garantie für die Richtigkeit dieses Tipps.