

KÄSECREMESUPPE

Zutaten:
für 8 – 10 Personen

4 Stangen Lauch
4 Zwiebeln
1,5 Pfund Rinderhackfleisch
1,5l Fleischbrühe
4 EL Öl
Salz
Pfeffer
600g Sahneschmelzkäse
400g Kräuterschmelzkäse
500g frische Champignons

Zubereitung:

Öl im Topf erhitzen, kleingeschnittene Zwiebeln darin andünsten. Hackfleisch hinzugeben und 10 Minuten weiter dünsten. Kleingeschnittenen Lauch hinzugeben, mit Fleischbrühe aufgießen und das Ganze 10 Minuten kochen lassen. Etwas heiße Brühe aus dem Topf nehmen und den Käse langsam darin schmelzen lassen. Anschließend die Masse in den Topf geben.
Vor dem Servieren mit den Gewürzen abschmecken.