

Käsesuppe

Suppen » Creme-Suppen

Zutaten (>4 Personen)

- » 400g Hackfleisch
- » Salz & Pfeffer
- » 2 Zwiebel(n)
- » 1 Stange Porree
- » 250g Champignons
- » 1TL Instant-Klare-Brühe
- » 200g Schmelzkäse
- » Petersilie
- » 1 B Schmand
- » 1EL Curry
- » 1 Prise Muskat
- » 1 Prise Zucker

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

Vorbereitung:

- Porree putzen, in feine Ringe schneiden
- Zwiebel schälen und würfeln
- Champignons abreiben, in Scheiben schneiden
- Petersilie waschen und hacken

Fertigstellung:

- Hackfleisch braten
- mit Salz und Pfeffer würzen
- Porree, Zwiebeln und Pilze zum Fleisch geben
- mit ½l Wasser aufgießen
- klare Brühe dazugeben
- Suppe aufkochen
- Käse, Schmand und Gewürze zugeben
- gut verrühren
- 20min köcheln lassen

- Suppe mit Petersilie bestreut servieren
- Baguette dazu reichen

Rezept-Foto



angelegt am: 11.06.2003

Rezept-Nr: 37

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke