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

Rezept-Foto

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

angelegt am: 11.06.2003 Rezept-Nr: 37

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