



BIRKENHOF
BIO SEIT 1994

Porree-Käse Suppe mit Hackfleisch

Zutaten:

1 Baguette
3 EL Öl
1 Zwiebel
500 g Hackfleisch, Rind
2 mittelgroße Kartoffeln
3 Stangen Porree
700 ml Wasser
1-2 EL Gemüsebrühe
250 g Schmelzkäse
1 Becher Crème fraîche
Salz und Pfeffer
Muskat

Zubereitung:

Den Ofen auf 175 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Öl in einen großen Topf geben. Die Zwiebel klein schneiden und anbraten. Das Hackfleisch dazu geben und von allen Seiten krümelig gut anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Den Lauch putzen, in kleine Ringe schneiden und zum Hackfleisch geben. Ca. 5 Minuten mit anbraten. Die Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden und zum Gemüse geben. Das Wasser zugießen, Brühe hineingeben und alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.

Den Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen. Crème fraîche untermengen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig abschmecken. Die Baguettes in Scheiben schneiden und zu der Suppe reichen.

Guten Appetit!