Käse-Lauch-Hack-Suppe (für 5 Liter)

Zutaten

- 1,5 kg Rinderhackfleisch
- 1,5 bis 1,7 kg Lauch/Porree
- 500 g Zwiebeln
- 4 bis 5 Knoblauchzehen
- 3,5 bis 4 Liter Rinderbrühe
- 800 g Schmelzkäse, natur
- 400 g Schmelzkäse mit Kräutern
- 500 ml Sahne oder Kochsahne
- 3 bis 4 EL Öl zum Anbraten
- 2 bis 3 TL Salz, zunächst vorsichtig dosieren
- 2 TL schwarzer Pfeffer
- 1 bis 2 TL Muskat
- 1 bis 2 TL Paprikapulver, edelsüß

Zubereitung

1. Zwiebeln würfeln, Lauch gründlich waschen und in Ringe schneiden.

2. Öl in einem großen Topf erhitzen und das Rinderhack portionsweise kräftig anbraten, bis es schön gebräunt ist.

3. Zwiebeln und Knoblauch dazugeben und einige Minuten mitbraten.

4. Lauch hinzufügen und etwa 5 bis 7 Minuten zusammenfallen lassen.

5. Mit zunächst 3,5 Litern Rinderbrühe aufgießen. Etwa 15 Minuten köcheln lassen.

6. Hitze reduzieren. Schmelzkäse nach und nach einrühren, bis er vollständig geschmolzen ist.

7. Sahne dazugeben und weitere 5 bis 10 Minuten bei niedriger Hitze ziehen lassen. Nicht mehr stark kochen.

8. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken.