

Käse-Lauch-Suppe mit Bio-Fleisch (da uns die Haltungsform wichtig ist)

Zutaten (für ca. 5 Liter Suppe)

- 800 g Bio-Hackfleisch, gemischt
- 800 g Sahne-Schmelzkäse
- 6 dicke Stangen Porree
- 200 ml Sahne
- ca. 2,5 Liter Bio-Rinderbrühe
- Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz, Zucker

Zubereitung

Die Porreestangen säubern, der Länge nach halbieren und gründlich waschen.

Danach die Hälften in feine Streifen schneiden.

Das Hackfleisch in einem großen Topf geben (6 Liter Volumen) und krümelig anbraten.

Das Fleisch mit ca. 2,5 Liter angerührter Brühe ablöschen.

Die Porreestreifen in die Fleisch-Brühe geben und alles zusammen für ca. 30 bis 40 Minuten köcheln lassen.

Gewürze wie Muskatnuss, Pfeffer und Salz nach Belieben hinzugeben.

Danach 1 Esslöffel Zucker und 200 ml Sahne einrühren.

Zum Schluss den Schmelzkäse löffelweise in die Suppe geben, gut vermengen und alles noch einmal kurz aufkochen lassen.

Fertig!