

Käse-Lauch-Suppe

2006-10-28 21:07:58

Besonders als leckeres Partygericht eignet sich diese einfache Suppe, die man prima am Vortag zubereiten kann. Einfach über Nacht kalt stellen und kurz vor dem Servieren vorsichtig erhitzen. Ein deftiger Sattmacher für Herbst und Winter.
ergibt ca. 4 Portionen als Hauptgericht:

125 Gramm gewürfelten Bacon
300 Gramm Hackfleisch vom Schwein
300 Gramm Leerdammer Schmelzkäse (=1,5 Packungen)
2 Stangen Lauch
2 kleine Gläser Champignons, geschnitten
etwas klare Brühe (Instant)
Olivenöl

1| Bacon in etwas Olivenöl in der Pfanne anbraten. Wenn er knusprig wird, das Hackfleisch zugeben und unter ständigem Rühren solange braten, bis es gut gebräunt ist. Dabei immer wieder größere Stücke zerkleinern, sodass nur Krümel übrig bleiben. Dann den Lauch zugeben und kurz mitdünsten – nicht braun werden lassen.

2| Champignons mitsamt der Flüssigkeit aus den Gläsern zugeben und ca. 750 ml Wasser auffüllen. Kräftig aufkochen und mit ca. 1 EL klarer Brühe abschmecken. Alles noch ca. 15 Minuten sanft köcheln lassen. Der Lauch sollte noch etwas Biss haben und nicht ganz zerfallen. Jetzt den Schmelzkäse zugeben und gut unterrühren bis er sich vollständig aufgelöst hat.