



# Käse-Lauch-Suppe

## PartyKlassiker

### Die Zutaten:

500 g Lauch  
1 Zwiebel (gewürfelt)  
500 g gemischtes Hackfleisch  
1l Gemüsebrühe  
300 g Sahne-Schmelzkäse  
1 Be Saure Sahne  
1 EL Mehl (gehäuft)  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
Muskat (gemahlen)  
¼ TL Kümmel

### Die Zubereitung:

- Öl in einen hohen Topf erhitzen.
- Das Hackfleisch zugeben und krümelig anbraten.
- Zwiebelwürfel hinzu geben und glasig anbraten.
- Lauch in den Topf geben und 1 – 2 Minuten mit schmoren lassen.
- Das Mehl einstreuen und unterrühren.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Den Schmelzkäse mit hinzu geben und auflösen.
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzu geben.
- Den Kümmel fein mahlen oder in einen einmal-Teefilter geben, verschließen und mitkochen lassen.
- Die Suppe für 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen – zwischendurch umrühren.
- Den Gewürzbeutel mit dem Kümmel heraus nehmen.
- Saure Sahne in die Suppe geben und abschmecken.

#### Tipp:

Weswegen sollte man denn die Suppe im Glas einmachen?! - Nun, wenn ich für eine Party mehr koche, dann fülle ich sie gerne direkt nach dem Kochen in Gläsern ab. Somit brauche ich sie nicht im Kühlschrank lagern. Der ist dann meistens ehe schon mehr als gut gefüllt. Die Suppe mache ich dann passend warm. - Je nach Bedarf öffne ich dann wieder ein Glas und erwärme die Suppe. Somit brauche ich nach der Party auch nichts haltbar machen.



### Die vegetarische Variante:

#### Die Zutaten:

85g Soja-Schnetzel  
250ml Wasser  
2 TL Gemüsewürzer  
1 Zwiebel (gewürfelt)  
250 g gemischtes Hackfleisch  
1l Gemüsebrühe  
300 g Sahne-Schmelzkäse  
1 Be Saure Sahne  
1 EL Mehl (gehäuft)  
2 EL Öl  
Salz, Pfeffer  
Muskat (gemahlen)

#### Die Zubereitung:

- Wasser, Gemüsewürzer und Soja-Schnetzel in einen Topf geben.
- Umrühren und aufkochen lassen.
- 10 Minuten ziehen lassen und danach in ein Sieb geben, abtropfen lassen.
- Öl in einen hohen Topf erhitzen.
- Die Soja-Schnetzel zugeben und scharf anbraten.
- Zwiebelwürfel hinzu geben und glasig anbraten.
- Lauch in den Topf geben und 1 – 2 Minuten mit schmoren lassen.
- Das Mehl einstreuen und unterrühren.
- Mit der Brühe ablöschen.
- Den Schmelzkäse mit hinzu geben und auflösen.
- Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzu geben.
- Die Suppe für 30 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen – zwischendurch umrühren.
- Saure Sahne in die Suppe geben und abschmecken.



QR-Code scannen und Video schauen!

