

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch und Alprahmkäse



Zutaten Zubereitung

für 4 Personen

500 g gemischtes Hackfleisch
 3 Stangen Lauch
 250 g Schönegger Alprahmkäse
 200 g Crème Fraîche
 2 Würfel Gemüsebrühe
 1 l Wasser
 3 EL Mehl
 ½ Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 Salz, Pfeffer, Muskat
 Etwas Öl zum Anbraten

1. Das Öl in einem großen Topf erhitzen und das Hackfleisch scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Zwiebeln und den Knoblauch fein würfeln. Lauch waschen, in feine Ringe schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch in den Topf geben und für ca. 5 Minuten mit anbraten.
3. Mehl zugeben und unterrühren. Das Wasser zugießen, die Brühwürfel hineingeben und alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
4. Währenddessen den Alprahmkäse reiben und nach Ablauf der 10 Minuten einrühren und schmelzen lassen.
5. Crème Fraîche einrühren und nochmal kurz aufkochen lassen.
6. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat würzig abschmecken.

Tipp: Dazu passt wunderbar das Schönegger Bauernbrot.

Viel Spaß beim Nachmachen!

aus Heumilch g.t.S.

