

Kategorie

Eintopf

Suppe

Titel

Käse-Hack-Suppe

Zutaten

1000 g Rinderhack

5 Stangen Porree

5 Zwiebeln

1,5 Liter Brühe

600 g Schmelzkäse

1 Becher Schmand

Salz, Pfeffer, Curry, Tabasco

Zubereitung

Rinderhack scharf anbraten. Den Lauch und die Zwiebeln klein schneiden und dazu geben. Die Brühe angießen und 20 Minuten köcheln lassen.

Dann Käse und Schmand unterrühren, bis er sich auflöst.

Abschmecken.