

Suppen Rezepte

Allgäuer Kartoffelcreme Suppe

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Gemüse, Suppe, Allgäu, Vorspeise, Deutschland, Hauptgericht

500 g	Hackfleisch vom Rind	1/2 Liter	Gemüsebrühe
2 Essl.	Öl	1/2 Liter	Rinderbrühe
600 g	Kartoffeln, gewürfelt		Salz, Pfeffer
3 große	Möhren		Muskat
2	Dicke Gemüsezwiebeln	200 g	Schmelzkäse mit Kräutern
1 Stange	Lauch		Maggi

Das Hackfleisch im heissen Öl anbraten, dann die Kartoffelwürfel, in Würfel geschnittenen Möhren und Zwiebeln dazugeben und mit dünsten. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, gut waschen und in Ringe schneiden.

Ebenfalls zum Gemüse geben. Mit der Brühe ablöschen und bei kleiner Flamme ca. 30 Minuten leise köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und viel Muskat würzen.

Den Kräuterschmelzkäse zugeben, kurz aufkochen und dann auskochen lassen. Abschmecken, evtl. mit Maggi und mit Baguette- oder Bauernbrot servieren.

Tipp: Wer mag, kann die Brotscheiben mit Schmelzkäse (ohne Kräuter) bestreichen. Die Suppe in feuerfeste Teller füllen, mit den Brotscheiben belegen und im Backofen bei 200 C ca. 5 Minuten überbacken.

Zubereitungszeit: 30 Minuten Schwierigkeitsgrad: Einfach