

REZEPT-SERVICE

Aus unserer Werbung:

Schlemmersuppe

*** Gehacktes-Käse-Creme ***

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

1 kg Gehacktes
5 mittlere Zwiebeln
6 Porree-Stangen
1 Dose Pilze
200 g Sahnekäse (Milkana)
200 g Kräuterkäse (Milkana)
2 l Fleischbrühe
125 g Butter od. Margarine

ZUBEREITUNG:

Die Butter in einer Pfanne zerlassen, das Gehacktes in Stücke zupfen und darin anbraten.
In der Zeit die Zwiebeln zerkleinern, den Porree in Ringe schneiden und zusammen mit den abgossenen Pilzen zu dem Gehacktes geben und kurz anschmoren. Nebenbei schon die Fleischbrühe in einem größeren Topf erhitzen und dann die angebratenen Zutaten mit in den Topf geben.
Nun die verschiedenen Käsepäckchen hinzufügen, mit einer Prise Salz und Pfeffer würzen und gut umrühren.
Das Ganze noch 40 Minuten köcheln lassen. Gelegentlich bitte umrühren!

**Guten
Appetit!**

Wir empfehlen dazu Baguette.



Reimann
Wurstliebhaber.de