

Suppen Rezepte

Käse Porree Suppe Rezept

Zutaten



500 g Rinderhackfleisch
500 g Mett
4 Gemüsezwiebeln
6 Stangen Porree
1 ½ l Wasser
1 ½ l gekörnte Brühe
6 Ecken Sahne Käse
6 Ecken Kräuter Käse
2 große Dosen geschnittene Champignons

Für 4 Personen

Zubereitung:

Das Hack - Fleisch in einem großen Topf anbraten. Die Gemüsezwiebeln schälen und in Würfel schneiden. Porree von der ersten Schicht entfernen und in Scheiben schneiden. Zwiebel und Porree zu dem Fleisch geben und mit anschwitzen. Dann mit Wasser ablöschen. Mit der Brühe abschmecken. Die Champignons zu der Suppe geben und mitkochen. Zum Schluss den Käse dazu geben.