



Hack-Lauch-Suppe

Backofen: -
Zeit: ca. 20 min
Zubehör: 5,7 l Emaillierter gusseiserner Topf

Zutaten:

1 EL Butterschmalz
500 g Rinderhack
1 Knoblauchzehe
200 g Lauch
600 ml Wasser
2 TL Gemüsebrühepulver
1,5 TL Salz
2-3 Prisen frisch gemahl. Pfeffer
1 MS Muskat
200 g Schmand
200 g Kräuterschmelzkäse

Zubereitung:

Lauch putzen und in Ringe schneiden.

Butterschmalz im Emaillierten Gusseisentopf erhitzen. Knoblauch durch die Presse dazu pressen und Hackfleisch zufügen. Alles unter Rühren anbraten, bis das Hack gar ist.

Lauchringe zufügen und mitdünsten.

Restliche Zutaten zufügen und unter gelegentlichem Rühren ca. 15 min köcheln lassen.

Dazu passt frisches Baguette.

