Käse Lauch Suppe mit Hackfleisch aus einem Topf

Zubereitungszeit: 10 min

Kochzeit: 20 min

Gesamtzeit: 30 min

Portionen: 4 Personen

Zutaten

400 g gemischtes Hackfleisch

3 Stange(n) Lauch, in Ringen

1 Zwiebel, fein gewürfelt

1 Esslöffel Rapsöl

900 ml Rinderbrühe

200 g Schmelzkäse cremig

150 ml Sahne

2 Teelöffel Ostmann Hackfleisch Gewürzsalz

1 Teelöffel Fuchs Paprika edelsüß gemahlen

0.5 Teelöffel Fuchs Belém Pfeffer schwarz aus der Mühle

1 Teelöffel Fuchs Majoran gerebelt

0.3 Teelöffel Fuchs Muskatnüsse ganz, frisch gerieben

1 Teelöffel Fuchs Suppengewürz gefriergetrocknet

Zubereitung der Käse Lauch Suppe

1.

Lauch putzen

Schneide die Lauchstangen längs ein und spüle sie unter fließendem Wasser aus – zwischen den Schichten sitzt fast immer Sand. Schneide sie anschließend in etwa einen halben Zentimeter breite Ringe.

Verwende auch das hellgrüne Ende, nur das dunkle, harte Grün kommt weg.

2.

Hackfleisch krümelig braten

Erhitze das Rapsöl in einem großen Topf und brate das Hackfleisch bei hoher Hitze an. Drücke es dabei immer wieder auseinander, bis es krümelig ist und braune Röststellen bekommt. Würze es direkt in der Pfanne mit dem Ostmann Hackfleisch Gewürzsalz.

Gib die Zwiebelwürfel dazu und brate sie zwei Minuten mit, bis sie glasig sind.

3.

Lauch andünsten und ablöschen

Rühre die Lauchringe unter und lass sie drei Minuten mitdünsten, bis sie zusammenfallen. Streue Paprika edelsüß, schwarzen Pfeffer, Majoran, Muskatnuss und das

Fuchs Suppengewürz darüber und röste die Gewürze eine halbe Minute mit.

Gieße die Rinderbrühe an und löse den Bratensatz vom Topfboden – dort sitzt der meiste Geschmack.

4.

Suppe köcheln lassen

Lass die Suppe 15 Minuten bei kleiner Hitze offen simmern, bis der Lauch weich ist und die Flüssigkeit leicht eingekocht hat.

Probiere zwischendurch: Ist die Brühe zu salzig geworden, verdünne sie mit etwas Wasser, bevor der Käse dazukommt.

5.

Käse einrühren

Nimm den Topf vom Herd. Gib den Schmelzkäse löffelweise hinein und rühre nach jedem Löffel, bis er vollständig aufgelöst ist. Bei kochender Hitze würde er ausflocken und die Suppe grieselig machen.

Rühre zum Schluss die Sahne ein, schmecke noch einmal ab und serviere die Hack Käse Lauch Suppe sofort mit einem Stück Baguette.

Zusatztipp: Käse Lauch Suppe Rezept abwandeln

Wer die Suppe deftiger mag, gibt einen halben Teelöffel Kümmel zum Lauch. Er passt gut zur herben Note des Majorans.

Ohne Fleisch funktioniert das Rezept ebenfalls: Ersetze das Hackfleisch durch 300 g Champignons und die Rinderbrühe durch Gemüsebrühe. Die Champignons vorher ohne Fett anbraten, bis das Wasser verdampft ist.

Meal Prep: Die Suppe hält sich drei Tage im Kühlschrank und wird beim Aufwärmen sogar runder. Nicht kochen lassen, sondern nur langsam heiß ziehen, sonst trennt sich der Käse. Einfrieren funktioniert nicht gut, weil Schmelzkäse beim Auftauen ausflockt.

Häufige Fragen zur Käse Lauch Suppe

Welcher Schmelzkäse eignet sich für Käse Lauch Suppe?

Am besten cremiger Schmelzkäse, natur oder mit Kräutern. Er löst sich glatt auf, ohne Fäden zu ziehen. Schnittkäse wie Gouda geht auch, wird aber leicht klumpig – reibe ihn dann fein und rühre ihn nur bei ausgeschaltetem Herd ein.

Wie putze ich Lauch richtig?

Schneide die Stangen der Länge nach ein und spüle sie unter fließendem Wasser aus, denn zwischen den Schichten sitzt fast immer Sand. Verwende das Weiße und das Hellgrüne, das dunkle, harte Grün kommt weg. Danach schneidest du den Lauch in etwa einen halben Zentimeter breite Ringe.

Welche Gewürze gehören in Käse Lauch Suppe?

Schmelzkäse schmeckt für sich eher flach, deshalb braucht die Suppe kräftige Würze: Majoran für die herbe Note, Paprika edelsüß für Farbe und Tiefe und eine Prise frisch geriebene Muskatnuss für Wärme. Röste die Gewürze kurz mit dem Lauch an, bevor du die Brühe angießt.

Kann ich Käse Lauch Suppe für eine Party vorbereiten?

Ja, sie ist eine klassische Partysuppe für Silvester und Geburtstage. Für 12 Personen nimmst du die dreifache Menge. Koche die Suppe komplett am Vortag, lass sie abkühlen und stelle sie kalt. Am Festtag erwärmst du sie langsam bei mittlerer Hitze – nicht kochen lassen, sonst trennt sich der Käse.

Kann ich Käse Lauch Suppe einfrieren?

Besser nicht. Schmelzkäse flockt beim Auftauen aus und die Suppe wird grieselig. Im Kühlschrank hält sie sich dagegen drei Tage und schmeckt aufgewärmt sogar

runder.

Was passt zu Käse Lauch Suppe?

Frisches Baguette oder knuspriges Bauernbrot zum Tunken. Auf einem Partybuffet ergänzen sich die Suppe und unsere Pizzabrötchen besonders gut.