

Susannes - Leckere Käsesuppe

Kategorien: Vorspeisen, Suppen

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 18-20 PERSONEN

1 1/2	kg	Rindergehacktes
4		Zwiebeln
6	Stangen	Porree
2		Knoblauchzehen
2 1/2	Ltr.	Rindfleischbrühe
400	Gramm	Adler Sahnekäse
500	Gramm	Philadelphia Kräuterkäse
1	Schuss	Riesling
		Salz
		Cayennepfeffer
		Paprika(süß)

Anleitung:

Das Rindergehackte in Öl anbraten und mit Salz, Cayennepfeffer und Paprika (süß) würzen. Zwiebeln hacken und Porree in Ringe schneiden. Zusammen mit dem Knoblauch zu dem Rindergehackten geben und mitdünsten. Danach mit Brühe auffüllen und den Käse dazugeben.

Mit einem Schuß Wein abschmecken.

Quelle:

Aus einer Rezeptsammlung von Konrad Heizmann
Rezept erfasst mit *RK*17.08.2015 von K.H.