

Hack-Lauch-Suppe

Für 2 Personen:

500 g gemischtes Hack	2 EL Bratöl	2 Stange Porree
1 Msp. Gewürzsalz	1 Msp. Pfeffermix	2-3 TL Brühe
1 TL Gemüsegewürz	100 ml Weißwein	1/2 Camembert
200 g Schmelzkäse	100 g Crème-fraîche	100 ml Sahne
1 EL Butter	1 EL Mehl	

Bratöl in einem Topf erhitzen, Hackfleisch ca. 7 Minuten darin anrösten.

In der Zwischenzeit die Lauchstangen längs halbieren und waschen. Anschließend in grobe Ringe schneiden.

Sobald das Wasser aus dem Hackfleisch verdunstet ist und zu rösten beginnt, den Lauch dazugeben. Großzügig mit Salz und Pfeffer würzen und Lauch und Hack miteinander vermengen und für ca. 5 Minuten zusammen anschwitzen.

Wenn der Lauch zusammengefallen ist, mit Weißwein ablöschen und verkochen lassen. Anschließend 500 ml Wasser, Brühepulver und Gemüsegewürz dazugeben, verrühren und für weitere 5 Minuten kochen lassen.

In der Zwischenzeit die Schale vom Camembert etwas abschneiden und anschließend den Käse grob würfeln.

Schmelzkäse, Camembertwürfel, Crème fraîche und Sahne in die Suppe geben. Bei niedriger Hitze alles verrühren und den Käse ca. 4 Minuten schmelzen lassen. Währenddessen Butter und Mehl vermengen und zu Beurre manié verarbeiten. Etwas von der Beurre manié zum Andicken in die Suppe geben. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen, bis sich die Beurre manié auflöst. In Schüsseln anrichten.

Steffen Henssler am 07. April 2022