

LAUCH-HACK-SUPPE für 4 Personen

300 g	Hackfleisch
1	Zwiebel, mittelgroß
2 Stangen	Lauch
2 große	Kartoffeln
200 g	Schmelzkäse
	Salz
	Pfeffer
1 EL	Gemüse-Brühpulver (Instant)
	Muskatnuss, gerieben
500 ml	Wasser
	Fett zum Anbraten

Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. In einem großen Topf, die Zwiebelwürfel im Fett kurz anbraten, Hack zugeben und gut durchgaren.

In der Zwischenzeit den Lauch waschen, in Ringe schneiden und zum Hack dazugeben.

Mit dem Wasser ablöschen und das Brühpulver unterrühren.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in den Topf geben.

Das Ganze ca. 20 Minuten kochen lassen, den Schmelzkäse unterrühren, nochmals aufkochen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Nochmals aufkochen



KARTOFFELSUPPE für 4 Personen

500 g	Kartoffeln
150 g	Möhren
150 g	Lauch
$\frac{1}{4}$	Knollensellerie
1	Zwiebel, mittelgroß
1 EL	Rapsöl oder anderes neutrales Öl
800 ml	Wasser
4 TL	Gemüse-Brühpulver (Instant)
	Salz
	Pfeffer
50 g	Schlagsahne
200 g	Würstchen, z. B. Wiener
1 EL	Petersilie, gehackt

- Die Kartoffeln, die Möhren und die Sellerie schälen und grob in Würfel schneiden.
- Den Lauch putzen und in Ringe schneiden.
- Die Zwiebel schälen und in Würfel schneiden.
- Die Zwiebel in einem großen Topf in heißem Öl glasig dünsten, mit dem Wasser ablöschen, das Gemüse und das Brühpulver zugeben.
- Einmal zugedeckt aufkochen lassen.
- Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Das Ganze etwa 20 Minuten bei schwacher bis mittlerer Hitze köcheln lassen.
- Die Suppe vom Herd nehmen und mit einem Pürierstab fein pürieren.
- Die Sahne unterrühren.
- Die Würstchen in Scheiben schneiden und zugeben.
- Die Petersilie in die Suppe geben und nach Geschmack mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit

