

Käsecremesuppe

Zutaten für ca. 12 Portionen

1500 g Gehacktes
3 mittlere Poreestangen
2 Brühwürfel
3 Liter Wasser
je 600 g Sahneschmelzkäse und Kräuterschmelzkäse
Salz, Pfeffer
nach Geschmack noch Champignons und/oder Weißwein

Zubereitung

Gehacktes ohne Fett im großen Topf (mind. 11-Liter-Topf) anbraten.
Die Poreestangen waschen und in Scheiben schneiden. Zum Gehacktes geben und untermischen.
Wasser angießen und aufkochen. Käse dazugeben und bei kleiner Hitze einfach mal weiterkochen. Ab und zu umrühren. Nach ca. einer halben Stunde sollte alles gar sein.
Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Wer Champignons und/oder Wein dazu geben will, sollte dies zusammen mit dem Käse machen.