

Lauch-Hackfleisch-Suppe



4 Personen



**Gesamtzeit
20-30 min**

Zutaten

- 2 kleine Lauchstangen
- 1 Zwiebel
- 1 EL Öl
- 250 g gemischtes Hackfleisch
- Salz, Pfeffer
- Paprikapulver
- 1,5 L Brühe
- 150 g Crème fraîche
- 200 g reiner Frischkäse natur (Doppelrahmstufe)
- 200 g Streichkäse / Streichsahne

Zubereitung

01 Zuerst den Lauch gründlich waschen (zwischen den Schichten versteckt sich oft noch etwas Sand). Anschließend in feine Ringe schneiden. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden.

02 In einem großen Topf das Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Dann das Hackfleisch hinzufügen und krümelig anbraten, bis es schön gebräunt ist. So entwickeln sich die Röstaromen, die später für den Geschmack entscheidend sind.

03 Nun den geschnittenen Lauch dazugeben und kurz mit anschwitzen. Alles mit Salz, Pfeffer und etwas Paprikapulver würzen.

04 Die Brühe angießen und die Suppe einmal aufkochen lassen. Anschließend die Hitze reduzieren.

05 Jetzt wird es cremig: Crème fraîche, Frischkäse und Streichkäse nach und nach einrühren, bis sich alles vollständig aufgelöst hat und eine schöne, sämige Konsistenz entsteht.

06 Die Suppe bei niedriger Hitze noch einige Minuten sanft köcheln lassen. Zum Schluss nochmals abschmecken und nach Belieben nachwürzen.

Tipps

Am besten schmeckt die Suppe frisch und heiß serviert – ideal mit knusprigem Baguette oder frischem Brot. Wer es würziger mag, kann noch eine Prise Chili oder etwas Muskat hinzufügen.

