

Käsesuppe



Die Käsesuppe lässt sich gerade für viele Gäste sehr unkompliziert zubereiten.

Am besten reicht man noch selbstgebackenes Weißbrot dazu.

Die Mengenangaben sollten für vier Personen reichen, denn Käsesuppe ist sehr sättigend.

Zutaten

- 1200g Gehacktes
- 4 Stangen Porree
- 3 Gemüsezwiebeln
- 1 Bund Zwiebellauch
- 3 Becher Sahne
- 2 bis 3 Packungen Schmelzkäsezubereitung
- 1/2 Packung Klare Fleischbrühe
- 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

Alles klein schneiden und würzen.

Dann circa 1 Stunde köcheln lassen.

Danach 3 Becher Sahne und 2 Packungen Schmelzkäsezubereitung hinzufügen.

Zum Schluß das Ganze noch einmal etwa eine viertel Stunde kochen.

Schwierigkeit



leicht

- [Twitter](#)
- [Facebook](#)

- [LinkedIn](#)
- [Xing](#)
- [Reddit](#)
- [Tumblr](#)
- [Pinterest](#)
- [Email](#)

[[Vorspeisen](#), [Suppen](#), [Käse](#), [Hauptgerichte](#), [Hackfleisch](#), [Gemüsezwiebeln](#), [Porree](#), [Sahne](#), [Schmelzkäse](#), [Fleischbrühe](#)]

From:

<https://kochen.dieckmann.cloud/> - **Rund ums Kochen und Backen**

Permanent link:

<https://kochen.dieckmann.cloud/kochrezepte/vorspeisen/suppen/kaesesuppe>

Last update: **11.11.2023 20:15**

