



Kartoffel-Pauls Rezeptkiste

Kartoffel-Pauls ‚Breetlook-Käse-Hack-Suppe‘

Zutaten:

- 1,5 kg Hackfleisch
- 5 Stangen Breetlook
- 1 mittelgroße Gemüsezwiebel
- 200 g Frischkäse
- 100 g Kräuter-Schmelzkäse
- 100 g Sahne-Schmelzkäse
- 100 g gem. Sahne-Schmelzkäse-Ecken
- 1 Ei (Größe M)
- 4 EL Paniermehl
- 2 l Wasser
- 1 – 2 TL Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Worcestersauce
- Öl zum Anbraten



Zeitaufwand: ca. 85 Minuten

Zubereitung:

Das Hackfleisch mit dem Ei und dem Paniermehl vermengen und in einer großen Pfanne ggf. mit etwas Öl krümelig anbraten.

Die Gemüsezwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einem großen Topf mit ein wenig Öl glasig andünsten. Die Zwiebelwürfel mit ca. 2 Litern Wasser ablöschen und das Ganze zum Kochen bringen.

Währenddessen den Breetlook putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Breetlookringe in den Topf geben, 2 EL Gemüsebrühe hinzufügen und die Suppe für ca. ½ Stunde bei mittlerer Temperatur kochen lassen.

Nun das Hackfleisch hinzugeben und den Schmelzkäse in kleinen Portionen nach und nach hinzufügen. Die Breetlook-Käse-Hack-Suppe für eine weitere ½ Stunde mit niedriger Temperatur köcheln lassen. **Achtung!** Häufiger Umrühren, damit der Schmelzkäse nicht am Topfboden ansetzt.

Die fertige Suppe mit Salz, Pfeffer und Worcestersauce abschmecken und (vielleicht mit ein paar Schnittlauchringen garniert, zusammen mit 1 – 2 Weißbrotscheiben) servieren.

Tipp: Diese Suppe ist auch sehr beliebt als Mitternachtssuppe bei Partys!

Kartoffel-Paul wünscht
Guten Appetit!

Kartoffel-Paul Lieferservice: Tel.: 0 21 51 - 32 53 890
eMail: kartoffel-paul@arcor.de • www.kartoffel-paul-bringt.de

Inh.: Jürgen Paul Verstrepen • Tönisberger Str. 130 • 47839 Krefeld • Betr.-Nr.: 051140000

© Fotos: Kartoffelherz/uschi dreiucker/PIXELIO.de; Breetlook/Lizzy Tewordt/PIXELIO.de

