

LAUCHSUPPE MIT HACKFLEISCH

2 Portionen

von Barbara

ZUTATEN

250 g Hackfleisch gemischt

250 g Lauch

2 Schalotten

3 EL Olivenöl

½ Zitrone (Schale, Saft)

1 Zweig Thymian

120 g saure Sahne

½ Bund Petersilie

80 g Bergkäse

Meersalz, Pfeffer

500 ml Wasser

ZUBEREITUNG

1. Den Lauch in Ringe schneiden, gründlich waschen und abtropfen lassen.
2. Die Schalotten schälen und ebenfalls in Ringe schneiden.
3. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Schalotten anschwitzen.
4. Anschließend das **Hackfleisch** dazugeben und kräftig anbraten.
5. Dann werden die Lauchringe, die abgeriebene Zitronenschale und der Thymian dazugegeben und ca. 5 min. mitgebraten.
6. Das Ganze kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und mit 500 ml Wasser ablöschen. Danach alles noch einmal aufkochen und weitere 10 min. leicht köcheln lassen.
7. Nun die Temperatur reduzieren und die saure Sahne gleichmäßig unterrühren – dabei aufpassen, dass die Suppe nicht wieder kocht, damit die saure Sahne nicht ausflockt.
8. Zum Schluss 1-2 EL Zitronensaft hinzufügen und die Suppe nochmals abschmecken.
9. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und hacken. Die Suppe auf die Teller verteilen und den Käse großzügig darüber reiben. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

GUTEN APPETIT!



FAMILIENMETZGEREI
hausner

NATÜRLICH OBERPFALZ!

