



77. TonTopf - Tonkühles tönende Talk-Kochshow

Oktober 2017

Matti Müller, Musiker und Kulturunternehmer

---

## Käse-Lauch-Suppe

---

### Zutaten für 4 Personen:

- 400g Rinderhack
- 2 mittelgroße Stangen Lauch
- 400g Champignons
- 200g Schmelzkäse
- 100g Frischkäse
- 1/2 Becher Crème fraîche
- 250ml Wasser
- ca. 0,5 l Weißwein
- 3 Würfel Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kräuter der Provence
- 2 Ei Öl
- 2 Ei Zucker

### Zubereitung:

- Porree putzen, in Ringe schneiden und waschen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Pilze putzen und in Stücke schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen. Hack darin ca. 5 Minuten anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und herausnehmen.
- Porree, Pilze und Zwiebel im Bratfett ca. 4 Minuten anbraten.
- Das Wasser zugießen, Brühwürfel hineingeben und alles ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen.
- Das Hack wieder zufügen. Den Schmelzkäse und den Frischkäse einrühren und schmelzen lassen. Crème Fraîche einrühren. Wein zugießen.
- Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Kräutern und Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit!