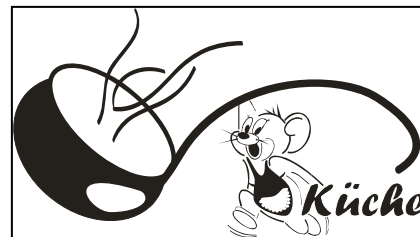


Rennmaus' Lieblings-Käsesuppe

Zutaten:

500 g	Hackfleisch
2 Stangen	Poree
2	Zwiebeln
1 Eßl.	Rapsöl
1 Liter	Brühe oder Wasser
400 g	Sahneschmelzkäse
200 g	Crème fraîche
200 ml	Schlagsahne
	Salz, Muskat



Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit Öl anschwitzen.

Das Hackfleisch hinzufügen und ebenfalls anbraten.

Den Poree schälen und zum Schluss mit anbraten.

Mit Brühe auffüllen und die restlichen Zutaten hinzufügen.

Mit Salz und Muskat abschmecken und noch 10 Minuten bei kleiner Flamme köcheln lassen. Öfters umrühren, damit die Käsesuppe nicht anbrennt.