



REZEPT von Daniela Baier

Deftige Lauch-Käse-Suppe

Zutaten für 4 Personen:

3 Stangen Lauch
1 Zwiebel
1 rote Paprika
2 EL ÖL
2 Paar Bratwürste (roh)
2 EL Mehl
1 Liter Fleischbrühe
200 g Sahne-Schmelzkäse
75 g Schmand oder Sahne
Pfeffer / Salz / Paprikapulver

Zubereitung:

Den Lauch putzen, in Ringe schneiden und ggf. nochmals waschen. Zwiebel schälen und fein würfeln. Die Paprika waschen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Bratwürste aus dem Darm pellen und das Brät in einem Topf mit 1 EL ÖL krümelig anbraten. Mit Pfeffer, Salz und Paprikapulver würzen und herausnehmen. Lauch, Zwiebel und Paprikawürfel ebenfalls in 1 EL Öl für ca. 5 Min. dünsten. Mit Mehl bestäuben, mit der Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen. Schmelzkäse und Schmand oder Sahne, sowie das Bratwursthack zugeben. Die Suppe mit den Gewürzen pikant abschmecken. Dazu schmeckt Brot oder Baguette.