Lauchsuppe
bei SehrLecker.de

Die Zutaten:

2 kg Lauch/Porree, 2-3 Packungen Kräuterschmelzkäse, Wasser, gekörnte Brühe, 4-5 feine Bratwürste (wer mag).

Die Vorbereitungen:

Lauch in knapp 1cm breite Ringe schneiden und gründlich spülen.

Die Zubereitung:

Die gesäuberten Lauchringe in einen großen Topf geben, Wasser zugeben (maximal bis 3/4 der Höhe der Lauchringe, diese dürfen/sollten nicht bedeckt sein!) und gekörnte Brühe zugeben und einmal aufkochen lassen, anschließend auf kleiner Flamme köcheln lassen.
Wenn man die Suppe mit Fleisch isst, parallel die (rohen) Würste mit angefeuchteten Fingern nach und nach ausdrücken und kleine Bällchen aus der Füllung formen, alle Fleischbällchen zu den Lauchringen geben.
Wenn der Lauch fast gar ist (deutlich bevor er sich in seine Bestandteile auflöst!) den Schmelzkäse zugeben und auflösen lassen.

Wer mag, kann auch kleine gebratene Hackbällchen anstelle der Bratwurstbällchen zugeben, dazu passt Baguette.

Guten Appetit!