



Dahoam

– KOCHEN & BACKEN –

Käsesuppe mit Hackfleischbällchen

Zutaten für 4 Personen

Arbeitszeit: 45 Minuten



Zutaten Suppe

80gr Zwiebeln, 40gr Butter, 40gr Mehl,
125ml Weißwein, 800ml Rinderbrühe/-fond,
200ml Sahne, 150gr Bergkäse, Salz, Muskatnuss

Zutaten Hackbällchen

100gr Lauch, 400gr Rinderhack, 1 Knoblauchzehe,
1 Eigelb, Pfeffer, 2 EL Petersilie, Semmelbrösel

Zubereitung

- ◆ Zwiebeln fein hacken und in Butter goldbraun anrösten. Mit Mehl bestäuben, kurz anschwitzen und mit Weißwein ablöschen.
- ◆ Mit Rindfleischsuppe und Sahne aufgießen und 15 Min. köcheln lassen.
- ◆ Den geriebenen Käse in der heißen Suppe schmelzen lassen und mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken und warm halten.
- ◆ Vom Lauch zirka die Hälfte in feine Ringe schneiden, zur Seite stellen.
- ◆ Den übrigen Lauch fein hacken und mit dem Rinderhack, dem gehackten Knoblauch, Eidotter, Salz, Pfeffer und 1 EL Petersilie gut vermengen.
- ◆ Aus der Masse 20 kleine Bällchen formen und in Paniermehl wälzen.
- ◆ Die Hackbällchen in Öl mit den Lauchringen rundum scharf anbraten.

Servieren

- ◆ Hackbällchen mit Lauch in Suppentellern verteilen, Käsesuppe angießen und mit den restlichen Kräutern bestreut servieren.

Bettina's Tipps

- ◆ Wir nehmen immer sehr würzigen Bergkäse.
- ◆ Eine leckere Alternative zum Käsefondue!

Koch- & Backkurse - bei Dir Dahoam!

www.dahoam-lebensmittel.de sauguad@dahoam-lebensmittel.de