

## Christines Cheeseburger-Suppe

### Zutaten

2 rote Zwiebeln  
3 Knoblauchzehen  
150 g Bacon oder  
Räucherspeck  
3 EL Olivenöl  
2 EL Tomatenmark  
400 g Rinderhackfleisch  
ca. 750 ml Fleischbrühe  
2 TL Paprikapulver (edelsüß)  
etwas Chilipulver

1-2 Möhren  
1/2 Süßkartoffel  
150 g Cheddar-Käse

80 ml Sahne  
2 EL Ketchup  
1 EL mittelscharfer Senf  
Salz & Pfeffer aus der Mühle

### Zutaten Garnitur

2 Burger Buns  
4 Frühlingszwiebeln  
1 rote Spitzpaprika

### Für 4 Portionen

#### Zubereitung

Die Zwiebeln und den Knoblauch schälen und die Zwiebeln grob hacken. Circa 100 g des Bacon in kleine Stücke schneiden.

Bacon-Stücke, Zwiebeln und gepressten Knoblauch in heißem Öl anbraten. Das Hackfleisch zugeben und krümelig braten, bis es Farbe angenommen hat.

Das Tomatenmark einrühren und kurz mitbraten. Dann mit etwa 600 ml Brühe aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver würzen.

Etwa 45 Minuten bei geringer Temperatur und halb geschlossenem Topf köcheln lassen. Nach Bedarf ab und zu Flüssigkeit ergänzen.

In der Zwischenzeit die Möhren und die Süßkartoffeln schälen und in kleine Stücke schneiden. 20 Minuten vor Ende der Garzeit Süßkartoffeln und 5 Minuten später Möhren zugeben.

Cheddar-Käse reiben und in den letzten 5 Minuten die Hälfte vom Käse einrühren und schmelzen lassen. Sahne, Ketchup und Senf zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Garnieren restlichen Bacon in einer Pfanne kross braten, Burger Buns in kleine Würfel schneiden und in Baconfett knusprig braten. Spitzpaprika und Frühlingszwiebeln waschen und in kleine Ringe schneiden.

Cheeseburger-Suppe auf Schalen verteilen, mit übrigem Käse, Frühlingszwiebeln, Spitzpaprika, Croutons und Baconstreifen garnieren.

**Guten Appetit!**