



## Käse-Lauch-Suppe mit Hack-Spießen

Rezept von Mario Kotaska

### Zutaten (für vier Portionen)

#### Käse-Lauch-Suppe

1 Zwiebel  
2 Stangen Lauch  
Salz, Pfeffer, Zucker  
Muskatnuss  
750 ml Gemüsebrühe  
300 g Käsereste, z.B. Gouda und Emmentaler  
Speisestärke  
Worcestersauce

#### Hack-Spieße

400 g Hackfleisch (Schwein/Rind)  
1 Ei  
Paprikapulver  
1 EL Senf  
Salz, Pfeffer  
Majoran  
2-3 EL Semmelbrösel

#### Sowie

Butter und Öl zum Braten  
Schaschlik-Spieße  
Rustikales Weißbrot

### Zubereitung (25 Minuten, ohne Garzeiten):

Für die Suppe die Zwiebel würfeln und in etwas Butter farblos anschwitzen. Den weißen Teil des Lauchs zerkleinern und mitbraten, den grünen Teil vorerst beiseitelegen. Mit Salz, Pfeffer, einer Prise Zucker und Muskatnuss würzen, dann mit der Gemüsebrühe auffüllen. Den grünen Teil des Lauchs in breite Ringe schneiden, mit in die Suppe geben und etwa zehn Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit die Hack-Spieße zubereiten. Hierzu das Hackfleisch zusammen mit einem Ei, Paprikapulver, Senf, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben. Majoran fein hacken und zugeben. Gründlich mit den Händen verkneten, bis eine Bindung entsteht, die Feuchtigkeit hierbei über die Zugabe von Semmelbröseln steuern. Mit feuchten Händen diese Masse dann zu Rollen formen und auf die Schaschlik-Spieße stecken. Gut andrücken, sodass die Masse gut an den Spießen haftet. In einer Pfanne mit ausreichend Öl rundherum kross anbraten.

Nun die Suppe mit dem Käse verfeinern, hierzu eine Art Schmelzkäse herstellen. Die Käsereste fein reiben und mit Speisestärke vermischen. In einen Mixbecher geben, etwas heiße Suppe dazugeben und zu einer homogenen Masse pürieren. In die Suppe einrühren und mit Worcestersauce abschmecken. Zusammen mit den Hack-Spießen und rustikalem Weißbrot servieren.