Porree-Suppe

mit Hackfleisch und Schmelzkäse

Zutaten (für vier Portionen):

50-100 g durchwachsener Speck
2 Zwiebeln
6 Stangen Porree
100-200 g kleine Champignons
1-2 Zehen Knoblauch
Muskatnuss
Kümmel
Salz, Pfeffer
500 g Schweinemett
750-1000 ml Fleischbrühe
300 g (Kräuter-)Schmelzkäse
100 g Raclette Käse

Zubereitung (circa 15 Minuten, ohne Garzeiten):

Für die Suppe Speck, Zwiebeln und das Grüne vom Porree fein würfeln. Das Weiße vom Porree aufheben. Den Speck in einem großen Topf auslassen, die Zwiebel mitbraten. Ganze geputzte Champignons dazugeben und anschwitzen, ebenso den Porree. Mit geriebenem Knoblauch, Muskatnuss, Kümmel, Salz und Pfeffer würzen, dann das Mett dazu geben. Krümelig anbraten, mit Fleischbrühe angießen und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis alles weich ist.

Nun verbrannten Porree zubereiten. Hierzu die übrigen Porree-Stangen unter dem Backofengrill bei 240 Grad backen, bis sie komplett schwarz und verbrannt sind. Einen kurzen Moment abkühlen lassen, dann die äußeren, schwarzen Lagen entfernen und die Wurzel abtrennen. Die Stangen in breite Ringe schneiden und leicht salzen.

Abschließend den Schmelzkäse in die Suppe einrühren und den Raclette-Käse darin schmelzen lassen. Die Suppe in Teller geben und die Lauch-Ringe darüber verteilen. Dazu schmeckt Zwiebelbaguette.

Nährwerte pro Portion:

667 kcal – 46 g Fett – 51 g Eiweiß – 12 g Kohlenhydrate
Dieses Gericht ist glutenfrei.