Erinnerung an Mama Mit der Lauchsuppe von Vera Int-Veen in Erinnerungen schwelgen

mdr.de/riverboat/riverboat-rezept-vera-int-veen-lauchsuppe-wie-mama-100.html

Lust auf einen leckeren Klassiker, bei der man nicht viel braucht und schnell fertig ist? Wir hätten einen Vorschlag! Wer erinnert sich nicht gerne an das "Futtern bei Muttern"? Vera Int-Veen hat uns ein tolles Rezept für eine Lauchsuppe mitgebracht. Da werden nicht nur bei der sympatischen Moderatorin Erinnerungen wach. Ein Klassiker, der immer wieder lecker schmeckt.

Bildrechte: Dirk Tacke

Zutaten

- 2 große Zwiebeln
- 2 große Stangen Lauch
- 1/4 Sellerieknolle
- 500 g gemischtes Rinder- und Schweinehackfleisch
- Olivenöl zum Braten
- 1 l Gemüsebrühe
- Pfeffer
- Salz
- Frisch geriebene Muskatnuss
- Veras Power Paprika
- 100 ml Weißwein
- 100 g Schlagsahne
- 250 g Kräuterschmelzkäse

Zubereitung

1. Die Zwiebeln schälen und auf dem Brotschneidebrettchen in kleine Würfel schneiden.
2. Den Lauch gut waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.
3. Die Sellerieknolle schälen und sehr klein würfeln.

4. Das Hackfleisch in einem großen Topf in etwas Olivenöl scharf anbraten und die Zwiebelwürfel dazugeben.
5. Wenn alles schön angebraten ist, die Lauchringe und die Selleriewürfel für 3 bis 4 Minuten mit anbraten.
6. Danach die Hitze reduzieren, die Gemüsebrühe dazugeben und einkochen lassen.
7. Die Suppe kräftig mit Pfeffer, Salz, Muskatnuss und Paprikapulver würzen.
8. Nach circa 15 Minuten den Weißwein und die Sahne hinzugeben und noch einmal 10 Minuten einkochen lassen.
9. Ganz zum Schluss den Kräuterschmelzkäse in die Suppe geben, kräftig umrühren und servieren.
10. Kleiner Tipp: Da diese Suppe wirklich mächtig ist und man supersatt wird, kann man hier getrost auf die Brotbeilage verzichten.

Dieses Thema im Programm: MDR FERNSEHEN | Riverboat | 12. Februar 2021 | 22:00 Uhr