

Mecklenburger Käsesuppe

4-Personen

Zutaten:

2	-	Lauchstangen
20	-	gr Butter
3	-	EL Mehl
1	-	EL Tomatenpüree
1	-	TL Senf
6	-	dl Gemüsebouillon
2 ½	-	dl Milch
etwas	-	Salz
etwas	-	Pfeffer aus der Mühle
etwas	-	Muskatnuss
etwas	-	Paprika
etwas	-	Worcestershiresauce
50	-	gr Zunge gekocht / oder Schinken
125	-	gr Greyerzer gerieben

Zubereitung:

Den Lauch waschen, rüsten und in Ringe schneiden. Die Butter heiss werden lassen und den Lauch kurz dünsten.

Das Mehl darüberstreuen und alles gut wenden. Das Tomatenpüree und den Senf beifügen.

Die Bouillon und die Milch dazugiessen. Die Suppe aufkochen, mit Salz, Pfeffer, Paprika, Muskatnuss und Worcestershiresauce würzen.

5-Minuten kochen lassen.

Die Zunge oder den Schinken in ganz kleine Würfel schneiden. In die Suppe geben.

Die kochend heisse Suppe in vorgewärmte Suppenteller oder Tassen anrichten und den Käse darüber verteilen.

Sofort servieren