



Käsesuppe (Rezepterstellung by Kerstin)

Zutaten für 5 Liter Suppe (≅ 20 Portionen a 250ml)

- 600 g Hackfleisch
- 2 große Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Stangen Lauch
- 1 kl. Dose Champignons (geschnitten)
- 4 Becher Schmelzkäse (á 200g)
- Brühe (Würfel, Paste, Pulver oder flüssiger Fond)
- Soßenbinder (für helle Soßen)
- Salz
- Pfeffer



Man nehme:

- großen Topf (6 l)
- Hackfleisch krümelig anbraten ohne Fett (wenig Salz + Pfeffer)
- Knoblauch klein hacken, mit anbraten
- Zwiebeln in Streifen schneiden, Porree längs halbieren und in Streifen schneiden, mit anbraten
- 2,5 l Wasser angießen, entsprechende Menge Brühpulver dazu geben (lieber erst mal etwas weniger als für die Wassermenge und dann kosten (!) damit es nicht zu salzig wird)
- ca. 10 min kochen lassen
- den Schmelzkäse dazugeben und auflösen lassen
- mit Soßenbinder andicken bis zur gewünschten Dickflüssigkeit



<i>Menge in Liter</i>	5	20	30	50
Hackfleisch (g)	600	2400	3600	6000
große Zwiebeln (Stück)	2	8	12	20
Knoblauchzehen (Stück)	1	4	6	10
Stangen Lauch (Stück)	2	8	12	20
kl. Dose Champignons (geschnitten)	1	4	6	10
Becher Schmelzkäse (á 200g)	4	16	24	40
Brühe (Liter)	2,5	10	15	25
Soßenbinder (für helle Soßen)				
Salz				
Pfeffer				
1/4 Liter-Portionen	20	80	120	200