

## Käse-Lauch Suppe

30 Personen (laut Angabe Rezept, noch nicht selbst probiert)

--> ~ ?? Portionen

ca 45 min Kochzeit



7,5 kg	Lauch
2500 g	Hackfleisch (original 1500g)
1500 g	Champignons
15 Zehen	Knoblauch
3,75 l	Gemüsebrühe
3500 g	Schmelzkäse (Sahne oder Kräuter)
30 TL	Stärkemehl (kann wohl auch weg gelassen werden)
Würzen:	Mit Salz und Pfeffer

Fleisch anbraten, Champignons in Scheiben dazu, kurz braten; Zwiebel, Knoblauch und Porree in Ringe schneiden und auch dazu geben. Mit Brühe aufgiessen, auf kleiner Flamme köcheln, bis der Lauch weich ist. Schmelzkäse dazu und am Ende Würzen (ggfls. Stärkemehl zum Binden dazu)