Käsesuppe mit Lachs

Ratzfatz zubereitet und ideal für kalte Tage ist dieses Rezept für eine delikate Käsesuppe mit Lachs, Porree und Kartoffeln.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

200 g	Schmelzkäse
100 g	Räucherlachs
4 EL	Créme frâiche
1 Stk.	Zwiebel
1 EL	Butter
200 g	Kartoffeln
250 g	Porree
500 ml	Hühnerbrühe
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Schnittlauch (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für die Käsesuppe mit Lachs zu Beginn den Porree waschen, putzen und in schmale Ringe schneiden. Die Kartoffeln schälen, waschen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel pellen und fein hacken.

2. Die Butter in einem Topf zerlassen, das gesamte vorbereitete Gemüse darin einige Minuten anbraten, dabei häufig rühren. Mit der Hühnerbrühe ablöschen, zum Kochen bringen. Die Suppe bei mittlerer Temperatur rund 20 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit den Räucherlachs klein schneiden. Petersilie waschen, trockenschütteln und grob hacken.

3. Nach der Garzeit die Suppe von der Herdplatte nehmen und mit dem Stabmixer pürieren.

Anschließend den Schmelzkäse unterrühren, wieder auf die Platte stellen und erneut erhitzen. Mit Pfeffer und Salz würzen. Die Suppe in vorgewärmte Dessertteller verteilen, mit dem Lachs und der Petersilie garnieren und nach Belieben jeweils einen Klecks Créme frâiche zufügen. Schnell servieren.

Tipp

Die Käsesuppe mit Lachs kann man auch mit angebratenem Lachsfilet statt Räucherlachs zubereiten. Sie schmeckt dann milder.