

RALPHIE'S KÄSESUPPE



ZUBEREITUNG

LAUCHSTANGEN IN DER HÄLFTE DURCHSCHNEIDEN UND IN STREIFEN SCHNEIDEN. CHILISCHOTE HACKEN. PAPRIKASCHOTE WÜRFELN.

HACKFLEISCH IN EINEM GROSSEN TOPF MIT SALZ, PFEFFER & PAPRIKAPULVER WÜRZEN UND SCHARF ANBRATEN. MIT WEISSWEIN ABLÖSCHEN UND REDUZIEREN.

DEN LAUCH, CHILI- & PAPRIKASCHOTE DAZUGEBEN UND MIT DER BRÜHE AUFFÜLLEN. NACH 10 MINUTEN KOCHZEIT SAHNE & KÄSE DAZUGEBEN UND WEITERE 5-7 MINUTEN FERTIGKOCHEN.

EVTL. MIT FRISCH GEMAHLENEM, SCHWARZEN PFEFFER NACHWÜRZEN...

GUTEN APPETIT!!!

ZUTATEN:

3-4 STANGEN LAUCH

500 G HACKFLEISCH

200 ML SAHNE

200 G SCHMELZKÄSE

1,5 L GEMÜSEBRÜHE

1 HALBE FRISCHE CHILISCHOTE

1 GR. ROTE PAPRIKA

¼ L WEISSWEIN

PAPRIKAPULVER „EDELSÜSS“

GEMAHLENEM SCHWARZEN PFEFFER

SALZ



<https://www.facebook.com/inteufelskueche>