



## Tillman's Rezept-Tipp

### Hackfleisch Lauch Suppe

Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Diese zusammen mit dem Speck in einem großen Topf mit dem Öl angehen lassen. Hackfleisch zufügen und Farbe nehmen lassen. Ab und zu umrühren damit sich dieses schön verteilt und gleichmäßig brät. In der Zwischenzeit Lauch putzen, waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Falls man beim Schneiden noch Sand findet, bitte noch einmal waschen. Lauch zum angebratenen Hackfleisch geben, etwas angehen lassen und mit Gemüsebrühe ablöschen. Kartoffeln waschen, schälen, in kleine Würfel schneiden und zufügen. Das Ganze etwa 20 Minuten köcheln. Zum Schluss den Schmelzkäse, alternativ Sahne, sowie die saure Sahne zufügen und noch einmal kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack würzen.

**Zutaten: 300 g Hackfleisch (egal welches), 1 große Zwiebel(n), 2 EL Speck, in Würfel Öl, zum Braten, 2 Stange/n Lauch, (zwei kleine oder eine große Stange) 2 große Kartoffel(n), 200 g Schmelzkäse oder Sahne, 2 EL saure Sahne, 600 ml Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Muskat**

*Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“*

