

KÄSE-LAUCH SUPPE MIT HÄHNCHEN

ZUTATEN

500 g	Geschnetzeltes Suppenhuhn
3-4	Stangen Lauch
1.5-2 l	Hühnerbouillon
2	Karotten
1	Stück Sellerie
1	Zwiebel
200 g	Frischkäse
200 g	geriebener Gruère oder Emmentaler
200 ml	Rahm
1-2 EL	Öl oder Butter
etwas	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer



ZUBEREITUNG

Karotten schälen und in kleine Würfel schneiden. Sellerie ebenfalls klein würfeln.
Zwiebel fein hacken und den Lauch in Ringe schneiden. Den Lauch vorher gründlich waschen.

In einem grossen Topf die Butter oder das Öl erhitzen.

Zwiebel darin 2–3 Minuten glasig dünsten.
Karotten und Sellerie dazugeben und etwa 5 Minuten mitdünsten.
Anschliessend den Lauch dazugeben und weitere 5 Minuten dünsten.

Mit etwa 1,5–2 Litern Hühnerbrühe aufgiessen.

Alles aufkochen lassen und anschliessend die Hitze reduzieren.

Das geschnetzelte Suppenhuhnfleisch in die Suppe geben.

Die Suppe kann bis zu einer Stunde köcheln, bis alles weich ist.



Den Frischkäse portionsweise einrühren, bis er vollständig in der Suppe aufgelöst ist.

Danach den Rahm dazugeben und gut verrühren.

Jetzt die Hitze sehr niedrig stellen.

Den geriebenen Gruyère oder Emmentaler nach und nach in die Suppe geben und dabei ständig umrühren, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Suppe danach nicht mehr stark kochen lassen. Nur noch etwa 3–5 Minuten ziehen lassen.

Mit Pfeffer und etwas Muskatnuss abschmecken. Salz erst am Schluss dazugeben, weil die Brühe und der Käse bereits ziemlich salzig sein können.