

Käsesuppe „Holländische Art“ mit Schweinemett, Gouda und Porrée



- **Küche:** Holländisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });

Der herzhafte Geheimtip auf jedem Gartenfest

Zutaten

- 2 l Fleischbrühe oder Gemüsebrühe
- 250 g Schweinemett
- 2 mittelgroße Zwiebeln in Würfeln
- 150 g geriebener Gouda
- 2 Stangen Frühlingslauch in Ringen
- 1 Becher crème fraîche
- 1 Chili Schote, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- Etwas Butterschmalz
- Salz, Pfeffer

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Die Zwiebeln mit dem Knoblauch und der Chilischote in Butterschmalz glasig anschwitzen, das Schweinemett dazu geben, absteifen lassen, 3 - 4min. zusammen schmoren lassen.

Schritt3

Mit Gemüsebouillon / Fleischbrühe aufgießen und den Lauch dazu geben, weitere 5 min. köcheln lassen. Crème fraîche, den geriebenen Gouda hinzu geben, noch einmal aufkochen lassen, nachschmecken..

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Mit kleinen, krossen, in Butter gerösteten Brotwürfeln und frischem Schnittlauch servieren

Rezeptart: National / Regional **Tags:** einfach und schnell, herzhaft, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesesuppe-hollaendische-art-mit-schweinemet-gouda-und-porree/>