

Kullerkäsecremesuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 1 Brötchen oder 2-3 EL Paniermehl
- 1 Zwiebel
- 1/2 TL Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 1 TL Senf
- 1 Ei
- 250g gem. Hackfleisch
- 40g Butter
- 40g Mehl
- ½ Liter Milch
- 1 Liter Brühe
- ½ Becher Sahne
- 200g Kräuterfrischkäse
- 300g Tiefkühlerbsen
- Salz, Pfeffer, Schnittlauch

Zubereitung:

- Brötchen in ein Gefäß mit Wasser legen.
- Zwiebel abziehen und würfeln.
- Hackfleisch, Zwiebel, Ei und das ausgedrückte Brötchen in eine Rührschüssel geben.
- Fleischmasse mit 1 TL Senf, ½ TL Salz und etwas Pfeffer würzen. Danach vermengen und ca. 2 cm große Klöße drehen.
- ½ Liter Wasser und 1 TL Salz zum Kochen bringen. Die Klöße vorsichtig in das heiße Wasser geben.
- Kochplatte ausstellen und einen Deckel auf den Topf legen. Wenn die Klöße oben schwimmen, sind sie gar. Klöße herausnehmen und in eine Schüssel geben.
- In einen größeren Topf die Butter geben. Nachdem die Butter geschmolzen ist, das Mehl hinzufügen und kräftig rühren.
- Während des Rührens die Brühe und die Milch hinzugeben. Aufkochen! Sahne, Frischkäse und TK Erbsen hinzufügen und alles noch einmal 5-8 Minuten aufkochen.
- Suppe abschmecken und die Klöße dazugeben. Vor dem Anrichten mit Schnittlauch oder Petersilie garnieren.
- Dazu Baguette

Schmeckt Kindern besonders gut!

Rezept von: Adrian Buschmann, Twistringern



Wurstfabrikation Walter Buschmann e.K.

Inh.: Andree Buschmann, Fleischermeister

Georgstraße 14 · 27239 Twistringern

Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 08.00–12.30 Uhr, Samstags geschlossen

Tel.: 04243/3960 · Fax: 04243/3856

E-Mail: service@buschmann-wurst.de

Noch mehr leckere Rezepte in unserem Online-Shop: www.buschmann-wurst.de