

Chili-Käse-Suppe



Rezept für 6 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

| Zutat | Menge |
|---|-------------|
| Hühnerbrühe / Geflügelbrühe | 2 Liter |
| Butterschmalz | 1 Esslöffel |
| Paprikaschoten | 3 Stk. |
| Zwiebeln | 2 Stk. |
| Sahneschmelzkäse / Sahnekäse | 600 g |
| Crème fraîche / Crème fraîche / Creme fraiche | 600 g |
| Weizenmehl (glatt) | 4 Esslöffel |
| Butter | 100 g |
| Rote Chilischoten | 2 Stk. |

Zubereitung:

Die drei Paprika (am besten rot, gelb, grün) waschen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls fein würfelig schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und das fein gehackte Gemüse darin anschwitzen. Sobald das Gemüse eine schöne braune Farbe hat, dieses aus der Pfanne geben und abtropfen lassen. Es dient später als Suppeneinlage.

Für die Suppe eine Einmach in einem hohen Topf machen: Butter erhitzen, Mehl zugeben und mit einem Schneebesen gut verrühren. Diese Einmach unter ständigem Rühren mit Hühnersuppe aufgießen. Den Schmelzkäse und das Crème fraîche in die Suppe einrühren, fein gehackte Chilischoten zugeben und mit Gewürzen nach Geschmack abschmecken.

Paprika und Zwiebelwürfel in die Suppenteller verteilen und die Suppe heiß servieren.

TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1686-Chili-Kaese-Suppe.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at