



Bischofsuppe

(für 10 Personen)

1 kg gehacktes Rindfleisch

6 (dicke)Stangen Lauch

3 grosse Zwiebeln

2.5 Liter Rindsbouillon (Würfel)

300 gr Rahmfrischkäse mit Kräutern

300 gr Mascarpone

Bratbutter, Cocosfett oder Margarine zum Anbraten (kein Öl!)

Das gehackte Rindfleisch in heissem Fett anbraten, bis es körnig ist. Dann die in dicke Scheiben geschnittenen Lauchstangen und die in Viertelringe geschnittenen Zwiebeln darüber geben und bei geschlossenem Deckel glasig dünsten. Temperatur etwas reduzieren, damit das Hackfleisch nicht am Topfboden ansetzt.

Wenn Lauch und Zwiebeln glasig sind mit der heissen Rindsbouillon auffüllen und umrühren. Bei geschlossenem Deckel gar kochen, ca 35 Minuten.

Die Temperatur stark reduzieren und den Kräuterfrischkäse und Mascarpone zufügen und unter Rühren sich auflösen lassen. Die Suppe soll jetzt nicht mehr kochen.

Eventuell noch etwas nachsalzen.

Lauch hat einen leicht süsslichen Geschmack.

Mit Halbweissbrot oder Ruchbrot servieren. Guten Appetit.

Bischofsuppe eignet sich gut zum Tiefkühlen.