



## Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch aus dem Dutch oven - Partyknaller

Zutaten (ca. 15 Portionen)

2 klein gewürfelte Zwiebeln,

1 klein gehackte Knoblauchzehe,

1 in Scheiben geschnittene Chilischote,

250 g gewürfelter Bacon

etwas Öl

1.000 g Hackfleisch

5 Stangen in feine Ringe geschnittenen Lauch

1 ½ Liter Gemüsebrühe

360 g Schmelzkäse,

360 g Schmelzkäse mit Kräutern,

250 g Crème Fraîche,

175 g Frischkäse und

300 g geriebenen Cheddar

Salz, Pfeffer und Muskatnuss

frischem, angerösteten Baguette

in

im Dutch oven anbraten.

hinzugeben und ebenfalls anrösten.

dazugeben, kurz anrösten und dann mit

aufgießen und bei geschlossenem Deckel ca. 15 Minuten köcheln lassen.

hinzufügen und nochmals mit geschlossenem Deckel 15 Minuten köcheln lassen. Dann mit

abschmecken und mit

servieren.