

Potato Cheese Soup (Kartoffel-Käse-Suppe)

Zutaten für 4 Portionen :

2 EL Butter
3 Stangen Staudensellerie,
gewürfelt
1 Zwiebel, gewürfelt
6 Kartoffeln, gewürfelt
600 ml fertige Fleischbrühe
400 ml Milch
1/2 Teelöffel Salz
1/4 Teelöffel Pfeffer
1 Prise Paprika
100 g Cheddar-Käse, gerieben



Zubereitung :

In einem großen Kochtopf die Butter bei mittlerer Hitze schmelzen. Sellerie und Zwiebel glasig dünsten. Kartoffeln und Fleischbrühe hinzu geben. Zudecken und köcheln, bis die Kartoffeln gar sind, etwa 15 Minuten. Mischung in einem Mixer oder einer Küchenmaschine pürieren. In den Kochtopf zurück geben, unter ständigem Rühren die Milch, Gewürze und den Käse hinzugeben, bis er geschmolzen ist. Abschmecken und evtl. mit Kräutern garnieren.

Steve und die Kochbären wünschen guten Appetit!