



Sucuk - Käse - Suppe für Liebhaber der deftigen Küche

- Zutaten
-
- 250 Gramm **Sucuk (türk. Paprikawurst)**
- 1 mittlere große **Zwiebel**
- 500 Gramm **Kartoffeln**
- 400 Gramm **Möhren**
- 1 **Porreestange**
- 30 Gramm **Margarine oder Butter**
- 1 Esslöffel **Mehl**
- 250 Milliliter **Gemüsebrühe**
- 250 Gramm **Sahne**
- 200 Gramm **Schmelzkäse mit Kräutern**
- 1 Bund **Petersilie, gehackte
Salz und Pfeffer**

■ **Zubereitung:**

1. die Sucuk in feine Scheiben schneiden
2. das Gemüse putzen und waschen
3. die Kartoffeln in kleine Würfel, die Möhren in dünne Scheiben und den Porree in feine Ringe schneiden
4. nun die Margarine oder Butter in einem Topf erhitzen und die Sucuk darin anbraten
5. die Zwiebelwürfel zufügen und leicht anschwitzen und mit Mehl bestäuben
6. die Brühe unter Rühren angießen
7. alles kurz auflocken lassen
8. die Sahne zugeben und unterrühren
9. die Kartoffeln und Möhren zufügen und alles bei mittlerer Hitze ca. 12 Min. garen
10. die Porreeringe und den Schmelzkäse zufügen
11. die Suppe so lange weitergaren, bis der Käse vollständig geschmolzen ist
12. mit Salz und Pfeffer abschmecken und zum Schluss mit der gehackten Petersilie bestreut Servieren