

Käsesuppe mit Fleischbällchen und Pfifferlingen



3 kg Schweinehackfleisch (gewürzt)	200 ml Sahne
2 Stk. Gemüsezwiebel	etwas Paprika
4 Do. Pfifferlinge	etwas Muskat
5000 ml Gemüsebrühe	etwas Pfeffer
1 & 1/5 kg Sahnekäse (5 Päckchen)	etwas Salz

- 1 Ein lecker Mitternachtssüppchen um einen Haufen Leute satt zu bekommen. Dazu reicht man am besten Oliven- Kräuterbrot.
- 2 Kleine Fleischbällchen formen und anbraten. Zwiebel in Würfel geschnitten dazugeben und leicht andünsten. Pfifferlinge hinzugeben und
- 3 Brühe mit dem Käse vermischen (am Besten mit einem Mixstab) und dazugeben.
- 4 Alles kochen lassen und zum Schluss Creme fraiche und Sahne unterrühren und abschmecken.