



Elbländer Käsesüppchen „Fondue“

Grundrezept: 10 Portionen à 375 g

Das Elbländer Käsesüppchen ist ein Traditionsrezept unserer sächsischen Käsemeister. Inspiriert vom beliebten Käsefondue, bei dem Brotwürfel durch die geschmolzenen Käsemasse gezogen werden, wurde diese würzige und gehaltvolle Suppe kreiert. Sie erinnert an ein Käsefondue und erhält durch das altbackene Weißbrot eine kompakte Konsistenz.

Zutaten

0,625 kg Weißbrot, altbacken
0,750 kg Elbländer Mini-Käsewürfel
1,875 l Brühe
0,500 l Weißwein, trocken
0,008 kg Kräuter (4 EL Petersilie,
Schnittlauch, Kerbel)
Salz, Pfeffer, Muskat,
Rosenpaprika edelsüß

3,758 kg Käsesuppe „Fondue“

Dekor-Variante

Wer will kann auf die Suppe auch einige Brot-Croutons (kleine, geröstete Weißbrotwürfel) geben oder diese auf einen Schaschlikspieß gesteckt über die Suppenschale legen.

Konsistenz-Variante

Soll die Suppe etwas sämiger sein, diese mit einem Stabmixer kurz pürieren.

Tipp

Auf Vorrat hergestellte Käsesuppe portionsweise in der Mikrowelle erhitzen.

Zubereitung:

Das altbackene Weißbrot mit Kruste in Scheiben schneiden und würfeln. In der Brotkruste stecken viele Aromastoffe.

Die Elbländer Mini-Käsewürfel mit den Weißbrotwürfeln in einer Schüssel mischen. Mit kochender Fleisch-, Geflügel- oder Gemüsebrühe übergießen. Einige Minuten ziehen lassen.

Die Brotwürfel quellen auf und der Käse schmilzt. Nun die Brot-Käse-Mischung mit einer Gabel zu Püree zerdrücken und die Käsesuppe unter Rühren damit andicken. Wer will kann zum Durchrühren auch einen Schneebesen verwenden. Der geschmolzene Käse zieht nun die typischen Käsefäden.

Weißwein (temperiert) in die Käsesuppe gießen und unterrühren. (Wer will, kann den Wein auch mit der Brühe erhitzen.)

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Petersilie und Kerbel fein hacken (oder entsprechende TK-Kräuter verwenden). Einige Kräuter für die Dekoration beiseite legen. Die Kräuter unter die Käsesuppe mischen. Da Brühe, Brot und Käse schon Salz enthalten nur mit wenig Salz würzen und mit Pfeffer (weiß), etwas geriebener Muskatnuss und Paprika abschmecken.

Die Suppe in Suppenschalen oder Suppenteller füllen. Pro Portion ca. 375 g. Die Käse-Suppe mit Kräutern dekorieren und eine Scheibe Baguette anlegen. Die Suppe heiß servieren, damit der Käse weich bleibt.

Rezept-Nr. K0005

Alle Rezeptideen auf www.heinrichsthaler.de