



Käsecreme-Suppe mit frischem Brot

Vorspeise

ZUTATEN

250 ml Schlagsahne
200 g Heinrichsthaler
Gouda/Emmentaler
Reibekäse oder
Heinrichsthaler
Camembert
50 g Butter
50 g Mehl
eine Zwiebel
0,5 l klare Suppe
Pfeffer, Salz, Muskatnuss
nach Bedarf ein runder
Brotlaib und Knoblauch

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 20 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Zuerst eine Mehlschwitze zubereiten. Dafür Butter in einen Topf geben und schmelzen lassen. Fein gehackte Zwiebel und nach Bedarf Knoblauch darin andünsten. Das Mehl unter ständigem Rühren einsieben und kurz darin anschwitzen lassen.

Anschließend mit Weißwein ablöschen und weiterhin gut umrühren, damit keine Klumpen entstehen. Topf vom Herd nehmen und Mehlschwitze abkühlen lassen. Nach dem Auskühlen Schlagsahne und klare Suppe hinzufügen.

Je nach Geschmack entweder Heinrichsthaler Gouda oder Emmentaler Reibekäse hinzufügen. Wenn ihr es etwas kräftiger im Geschmack wünscht, empfehlen wir den Heinrichsthaler Camembert. Dafür die Rinde des Camemberts entfernen und in kleine Stücke schneiden.

Topf anschließend wieder auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze den Käse dazugeben, schmelzen und ca. fünf Minuten köcheln lassen. Alles gut verrühren und mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken.

Anschließend heiß servieren, z. B. in einem ausgehöhlten, runden Brotlaib.

*guten
appetit!*