

Unsere elegante Käserahmsuppe



Für 4 Leut' brauchts Ihr:

40 g Sennereibutter
40 g Mehl
40 cl Weißwein
11 Gemüsefond
100 g Bergkäse würzig
100 g Heumilchkäse
200 ml Sahne
Knoblauchbrötchen:
12 Scheiben Baguettebrot
4 Knoblauchzehen
4 Eßl Olivenöl

Salz, Pfeffer, Muskat

Mit Video im Käsekino auf www.kaesealm.at!

Den Käse fein reiben oder hobeln. Butter im Topf zergehen lassen, Mehl beifügen und mit einem trockenen Weißwein - zum Beispiel Grünen Veltliner - ablöschen. Gemüsefond mit Schneebesen einrühren und aufkochen lassen. Den Käse einstreuen, in der Suppe schmelzen. Mit dem Stabmixer pürieren, würzen und die Suppe durch ein Sieb streichen. Sahne zugeben und nochmals aufkochen. Kurz vorm Servieren nochmal kurz durchmixen.

Für das Knoblauchbrot Olivenöl in der Pfanne erhitzen, Knoblauchzehen beigeben, Brotscheiben auf beiden Seiten goldgelb braten. Die Brötchen ein kleines bisserl salzen und zur Suppe mitservieren.

Feinschmeckertipp:

Ein Flascherl Grüner Veltliner passt bestens dazu.

