Die Sennerei Schweineberg empfiehlt

Pikante Käsesuppe

http://allgaeuer-bergkaese.de

Aus dem Buch „Ursprüngliches Allgäu“
Kultur & Kulinarik
mit historischen Aufnahmen von Lala Aufsberg

Gerlinde Hagelmüller, Herausgeberin

Kunstverlag Schweineberg

Rezept von der Allgäuer Köchin Gertraud Schäder

30 g Butter
1 große Zwiebel, kleingehackt
2 Knoblauchzehen, kleingehackt
200 ml Milch
1 ½ l Gemüse oder Fleischbrühe
200 g gemischter Käse, gerieben
(Allgäuer Emmentaler, gereifter Bergkäse und Weißlacker)
1 Ecke Kräuterschmelzkäse, gwürfelt
200 ml Schlagrahm
Salz
weißer Pfeffer

1 EL kaltgepresstes Öl
1 Scheibe Bauernbrot, gewürfelt
etwas Suppengrün, kleingehackt

Kleingehackte Zwiebel in Butter glasig dünsten, Knoblauch, Milch, Gemüse- oder Fleischbrühe zugeben und zum Kochen bringen. 10 Minuten bei niedriger Temperatur köcheln lassen. Dann den Schlagrahm gleichmäßig unterrühren und anschließend nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Erst ganz am Schluss den Käse zugeben, damit die Soße nicht gerinnt. Bauernbrotwürfel in Öl kurz knusprig rösten, Suppe in Teller schöpfen und geröstete Brotwürfel auf die Suppe geben, um Anrichten mit frischem Suppengrün garnieren. Guten Appetit!

Diese Suppe eignet sich ideal als i-Tüpfelchen jedes Menüs und überzeugt auch noch am späten Abend Ihre Gäste.

Hinweis:
Mit etwas dünnem Blauschimmelkäse über der Suppe können Sie den Geschmack noch etwas verändern.

Food Fotografie © Anita Herta Kößler