Suppen Rezepte

Allgäuer Käsesuppe Mit Einlage

Anzahl: 4
Stichworte: Vorspeisen, Suppen, Allgäu, Hauptspeise, Deutschland

---

1	große	Zwiebel			-frisch
2		Knoblauchzehen			-gemahlen
4	Essl.	Butter			Muskatnuss
3	Essl.	Mehl			-frisch
1	Liter	Kräftige Fleischbrühe			-gerieben
200	g	Sahne	50	g	Schmelzkäse
		-Salz	100	g	Emmentaler
		Weisser Pfeffer			-gerieben

Einlage

1/2		Bd. Petersilie			-(1)
4		Scheibe Weissbrot	20	g	Butter
4	Essl.	Helles Bier			-(2)
40	g	Butter			

Die Zwiebel und die Knoblauchzehen schälen und fein hacken. Die Butter erhitzen. Die Zwiebel und den Knoblauch darin bei schwacher Hitze glasig dünsten. Das Mehl dazusieben und kurz anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen. Die Fleischbrühe unter Rühren angiessen. Die Suppe 5-10 Minuten kochen lassen.

Die Suppe durch ein Sieb in einen anderen Topf giessen. Erneut aufkochen, die Hitze reduzieren und die Sahne unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss pikant würzen. Den Käse einrühren, und die Suppe nochmals aufkochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und die Suppe ziehen lassen.

Die Petersilie waschen, trockenschütteln und fein hacken. Aus den Weissbrotscheiben runde Taler ausstechen, mit dem Bier beträufeln. In einer Pfanne die Butter (1) erhitzen und die Brotscheiben darin von beiden Seiten goldbraun rösten.

Die Brotscheiben in vorgewärmte Suppentassen legen. Die Butter (2) in der Pfanne schmelzen. Die Petersilie kurz darin schwenken und auf den Brotscheiben verteilen. Mit der heissen Käsesuppe auffüllen.