Suppen Rezepte

Allgäuer Käsesuppe Vegetarisch

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Milchprodukte, Deutschland, Käse, Milchprodukte, Suppe, Vegetarisch

1	Zwiebel	200 g	Emmentaler, gerieben
1	Brötchen	1	Eigelb
50 g	Mehl	50 ml	Sahne
100 g	Butter		Pfeffer, Salz
1	Liter kräftige Fleischbrühe		Butter zum Anbraten

Die Zwiebel in dünne Ringe schneiden und in einer Pfanne mit Butter hellbraun anrösten. Das Brötchen in Würfel schneiden und ebenfalls in einer Pfanne mit Butter hellbraun braten.

Mehl und 100 g Butter in einem Suppentopf mit dickem Boden anschwitzen, aber keine Farbe nehmen lassen (ca. 5 Minuten). Dann mit der Fleischbrühe auffüllen, gut umrühren und ca. 10-15 Minuten leicht köcheln lassen.

Dabei immer wieder umrühren. Den Käse nach und nach einrühren und noch mal kurz aufstossen lassen.

Dann den Topf vom Herd ziehen. Eigelb und Sahne verrühren, in die heisse Suppe rühren und legieren. Die Suppe mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Geröstete Zwiebeln und Brotwürfel als Einlage in Suppenteller verteilen, die Suppe aufgiessen und servieren.