Käse-Soufflé

Locker-zartes Käse-Soufflé mit zwei herzhaften Käsesorten: Von diesem tollen Rezept sind auch anspruchsvolle Gäste begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

50 g	Butter
60 g	Mehl
250 ml	Milch
4 Stk.	Eier
100 g	Käse (Greyerzer)
100 g	Goudakäse
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
Nach Belieben	Fett (für die Förmchen)

Zubereitung

1. Für das Käse-Soufflé zuerst die Souffléförmchen mit Butter einfetten und das Backrohr vorheizen: Umluft 175 Grad oder Ober-/Unterhitze 200 Grad. Die Eier trennen, Eiklar zu sehr steifem Schnee schlagen.

2. Die Butter in einen großen Topf geben und auf dem Herd schmelzen. Das Mehl zufügen, ständig rühren, etwas Farbe nehmen lassen. Die Milch zufügen und ständig weiter rühren.

3. Anschließend die Eidotter einzeln unterrühren, schließlich den geriebenen Käse einrühren und schmelzen lassen. Vom Herd nehmen, mit Pfeffer, Salz und Muskat würzen. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben.

4. Die Masse in die Förmchen füllen (maximal bis zur Hälfte hoch) und etwa 25 Minuten backen

lassen. Wenn das Soufflé zu stark bräunt, mit Alufolie oder Backpapier abdecken.

Tipp

Das Käse-Soufflé sofort servieren, damit es nicht zusammenfällt. Es gelingt auch mit beliebigen anderen Käsesorten. Wichtig ist eine exakte Dosierung der Zutaten.