

# Käsecremesuppe

Die wunderbare Käsecremesuppe nach diesem Rezept schmeckt als Vorspeise oder Hauptgericht. Den Geschmack kann man durch unterschiedliche Käsesorten abwandeln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Koch/Backzeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 10 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

50 g	<a href="#">Butter</a>
0.5 l	<a href="#">Suppe</a>
60 g	Mehl
150 g	Reibkäse (oder Edelschimmel- und Schmelzkäse)
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
125 ml	Weißwein
1 Prise	Muskat
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>

## Zubereitung

1. Diese **Käsecremesuppe** vergeht auf der Zunge. Zu Beginn Butter in einem Topf heiß werden lassen.
2. Mehl darin anschwitzen. Achtung: Die Einbrenne darf keine Farbe annehmen, sonst entsteht ein bitterer Geschmack. Das Ganze überkühlen lassen.
3. Mit Wein und Schlagobers aufgießen. Geriebenen Reib-, Edelschimmel- oder Schmelzkäse einrühren und schmelzen lassen.
4. Die Käsecremesuppe mit frisch geriebenem Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

## Tipp

Getoastetes Schwarzbrot eignet sich als schmackhafte Beilage zur Käsecremesuppe.