

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	Butter
0.5 l	Suppe
60 g	Mehl
140 g	Reibkäse (oder Edelschimmel- und Schmelzkäse)
250 ml	Schlagobers
125 ml	Weißwein
1 Prise	Muskat
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer

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.