Käserahmsuppe

Schnell kochen, lecker essen: mit dem einfachen Rezept für feine Käserahmsuppe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

50 g	Mehl
125 ml	Milch
1 l	Rindersuppe
0.5 Becher	Sauerrahm
150 g	Speck
250 g	Weichkäse
1 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Die ganze Familie wird diese **Käserahmsuppe** lieben. Zwiebel abziehen und gemeinsam mit dem Speck sehr fein würfeln.

2. Speck und Zwiebeln mit Butter in einer Pfanne rösten und mit Mehl bestäuben. Rindsuppe und Milch einrühren.

3. Weichkäse fein schneiden und in die Suppe geben, dabei stetig weiterrühren. So kann der Käse gleichmäßig schmelzen. Sauerrahm hinzugeben, dieser sorgt für die nötige Bindung.

Tipp

Geröstetes Schwarzbrot oder Toast in die Käserahmsuppe geben und diese als Hauptspeise

servieren.