

## Käsesoufflé

Das Käsesoufflé ist die Krönung jeden Menüs. Damit das Rezept gelingt, darf der Ofen während des Backens nicht geöffnet werden.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 45 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Ruhezeit:** 40 min

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

60 g	<a href="#">Butter</a>
50 g	Mehl
300 ml	Milch
1 Stängel	Petersilie
1 Zweig	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Messerspitze	Muskatnuss
1 Prise	Meersalz
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
4 Stk.	<a href="#">Eier</a>
110 g	<a href="#">Käse</a> (Cheddar)
150 g	<a href="#">Käse</a> (Comté)
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Schuss	Zitronensaft
60 g	Ziegenkäse

## Zubereitung

1. Zuerst das Mehl mit Butter für das **Käsesoufflé** zu einer Paste verkneten, bis die Paste eine glatte Konsistenz hat. Das Ganze in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 20 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.
2. Anschließend Muskat, Milch und das Kräutersträußchen in einem Topf zum Kochen bringen.

Nun den Topf von der Herdstelle ziehen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen.

3. Nach dem Abkühlen die Milch abseihen und die Mischung pfeffern, salzen und dann bei sanfter Hitze köcheln lassen. Nun die Mehlbutter in kleinen Mengen unter Rühren hinzufügen, dann ca. 5 Minuten kochen lassen. Wichtig ist, dass keine Klumpen entstehen. Nun einzeln die Eigelbe untermengen, Comté und Cheddar hinzufügen, pfeffern, salzen und beiseite stellen.
4. Jetzt entweder eine große Souffléform oder Souffléförmchen gut mit Butter einfetten. Paprikapulver und ein bisschen Cayennepfeffer, ein wenig Comté sowie den restlichen Cheddar in die Form geben und bis zur weiteren Verarbeitung kühlen. Das Backrohr auf 190 Grad vorheizen.
5. Jetzt eine große Schüssel mit dem Zitronensaft bepinseln und mit einem Küchenkrepp trocknen. Die Eiweiße in die Schüssel geben und nicht zu steif schlagen. Ist der Schnee zu steif, fällt das Soufflé zusammen. Danach eine Hälfte des Schnees vorsichtig unter die Käsemischung geben. Jetzt mithilfe eines Spatels den Rest hinzufügen.
6. Die halbe Käsemischung in die Form schütten und mit dem Ziegenkäse bestreuen. Den Rest der Käsemischung darüber geben und mit dem noch verbleibenden Comté bestreuen.
7. Das Soufflés für ca. 10 Minuten im Ofen bei 170 Grad backen, nach 10 Minuten das Backrohr herunterschalten und das Soufflé nun für 15 bis 20 Minuten solange backen lassen, bis sie eine goldbraune Farbe haben und aufgegangen sind. Die Soufflés heiß servieren.

## **Tipp**

Als Beilage zum Käsesoufflé eignet sich ein Salat sehr gut.