Käsesoufflê

Das Käsesoufflê 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	Butter
50 g	Mehl
300 ml	Milch
1 Stängel	Petersilie
1 Zweig	Thymian
1 Stk.	Lorbeerblatt
1 Messerspitze	Muskatnuss
1 Prise	Meersalz
1 Prise	Pfeffer
4 Stk.	Eier
110 g	Käse (Cheddar)
150 g	Käse (Comtê)
1 Prise	Cayennepfeffer
1 Schuss	Zitronensaft
60 g	Ziegenkäse

Zubereitung

1. Zuerst das Mehl mit Butter für das **Käsesoufflê** 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 Soufflé form oder Soufflé förmchen 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 Soufflê nun für 15 bis 20 Minuten solange backen lassen, bis sie eine goldbraune Farbe haben und aufgegangen sind. Die Soufflês heiß servieren.

Tipp

Als Beilage zum Käsesoufflê eignet sich ein Salat sehr gut.