

# Käsesuppe mit Reis

Die cremige Käsesuppe mit Reis ist ein würzig, aromatisches Suppen-Rezept für Käseliebhaber.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Gesamtzeit:** 35 min



## Zutaten

50 g	<a href="#">Butter</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
50 g	<a href="#">Reis</a>
200 ml	Weißwein, trocken
600 ml	Rinderbrühe
250 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss
	<a href="#">Salz und Pfeffer</a>
75 g	<a href="#">Käse</a> (gerieben, Emmentaler, Bergkäse, Gouda, etc.)

## Zubereitung

1. Für die cremige **Käsesuppe mit Reis** die Zwiebel schälen und klein zerschneiden. Die Butter in einem Kochtopf schmelzen und die Zwiebel glasig dünsten. Den Reis zugeben kurz anrösten, mit dem trockenen Weißwein ablöschen, aufkochen und reduzieren lassen.
2. Jetzt die Rinderbrühe zugeben und aufkochen, das Schlagobers einrühren und bei geringer Hitze 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend den geriebenen Käse in die Suppe rühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

## Tipp

Die angerichtete Käsesuppe mit gerösteten Brotwürfeln garnieren.

