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	Butter
1 Stk.	Zwiebel
50 g	Reis
200 ml	Weißwein, trocken
600 ml	Rinderbrühe
250 ml	Schlagobers
	Salz und Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss
	Salz und Pfeffer
75 g	Käse (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.