

# Käsesuppe

Die delikate Käsesuppe ist eine tolle Vorspeise und kommt auf allen Partys gut an. In diesem Rezept wird sie mit Speck und Weißwein zubereitet.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

100 g	<a href="#">Speck</a>
1 Stk.	<a href="#">Zwiebel</a>
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a> (zerdrückt)
125 ml	Weißwein
1 l	<a href="#">Rindsuppe</a>
300 g	<a href="#">Käse</a>
1 Handvoll	Weißbrotwürfel
1 Prise	Schnittlauch

## Zubereitung

1. Für die **Käsesuppe** zunächst Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne heiß werden lassen. Fein gehackte Zwiebel und Knoblauch zum Speck hinzufügen und gemeinsam rösten.
2. Das Ganze mit Weißwein und Rindsuppe deglacieren (ablöschen). Anschließend den Gorgonova Käse in Scheiben schneiden und in die Suppe unterrühren, bis der Käse geschmolzen ist.
3. Die Käsesuppe mit dem Schneebesen gut durchschlagen, eventuell mit Salz und Pfeffer nachwürzen. Weißbrotwürfel anrösten und mit fein gehackten Schnittlauch servieren.

## Tipp

Die Käsesuppe kann zusätzlich mit kleine Käsestreifen garniert werden.