# Tiroler Käsesuppe

Die Tiroler Käsesuppe ist ein feines Rezept aus Omas Küche. Die schmackhafte Cremesuppe gelingt mit diesem Rezept.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

| | |
|---|---|
| 150 g | Bergkäse (frisch gerieben) |
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 50 g | Butterschmalz |
| 50 g | Mehl |
| 0.5 l | Rinderbrühe |
| 0.5 l | Vollmilch |
| 1 Prise | Muskatnuss (gerieben) |
| 1 Prise | Salz und Pfeffer |

## Zubereitung

1. Um eine **Tiroler Käsesuppe** zuzubereiten, schäle die Zwiebeln und zerhacke sie klein. Erhitze das Butterschmalz und schwitz die Zwiebeln darin für ca. 3 Minuten an. Füg das Mehl hinzu und verrühre es gut. Lösche es mit der Rinderbrühe ab und füll mit Vollmilch auf. Lass die Suppe für etwa 10 Minuten köcheln.

2. Rühr nach und nach den geriebenen Käse bei schwacher Hitze ein und lasse die Käsesuppe nicht mehr kochen. Schmecke die Suppe mit Salz, Pfeffer und einer Prise geriebener Muskatnuss ab. Richte die Suppe auf Teller und garniere sie nach Belieben mit gerösteten Brotwürfeln und frischen Kräutern deiner Wahl.

## Tipp