



Pikante Käsesuppe a lá Madelaine

Zutaten für 6 – 8 Personen:

6 Scheiben Schwarzbrot
1 Bd. Schnittlauch
1 mittelgroße Zwiebel
3 EL Margarine oder Butter
3 EL Mehl
1 L Milch
1 L Gemüsebrühe (Instand)
500 g Anderbauer-Schafs Hofkäse
250 g Anderbauer-Ziegenhirtenkäse
250 g Anderbauer- Schaf-Ziege Wolpertinger
150 ml Sahne

Zubereitung:

Brot, Zwiebel und Käse würfeln. Schnittlauch klein schneiden. Brotwürfel in etwas Öl rösten, anschließend in eine Schüssel geben, mit Schnittlauch vermengen und beiseite stellen. Margarine im Topf schmelzen, Zwiebelwürfel dazugeben und kurz andünsten. Mit Mehl bestäuben kurz anbräunen und unter ständigem Rühren mit Milch aufgießen. Kurz aufkochen lassen, Gemüsebrühe langsam dazugeben. 10 min. leise köcheln lassen. Anschließend nach und nach den gewürfelten Käse dazugeben. Unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Nicht mehr kochen !!! Kurz vor dem Servieren die Sahne darunter rühren. Die Suppe im Teller anrichten und mit Brotwürfel garnieren. Je nach Geschmack, kann man die Suppe mit frischem Knoblauch oder Gartenkräutern verfeinern.
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten.



Anderlbauer e.K., Hauptstr. 4, 83112 Frasdorf, www.anderlbauer.de