

Gasthof Kreuz Trastanz

Käsesuppe mit Vorarlberger Bergkäse

Zutaten für 4 Personen
als Zwischengericht
als Vorspeise für 6 – 8 Personen

0,5 Lit. Klare Suppe
0,25 Lit. Sahne
0,25 Lit. trockener Weißwein
2 El Maizena mit kaltem Wasser
angerührt
300 gr. Bergkäse gerieben
Salz, Pfeffer aus der Mühle

geschlagene Sahne
Croutons

Zubereitung:

Suppe und Sahne aufkochen, Weißwein dazu geben, nochmals aufkochen lassen, mit in Wasser aufgelöster Maizena binden, nach und nach geriebener Käse einrühren, dabei ununterbrochen rühren, da die Suppe sonst gerne anbrennt.

Mit Pfeffer und Salz gegebenenfalls nachwürzen, in einem Teller oder Suppentasse anrichten, mit geschlagener Sahne garnieren und mit Croutons und Schnittlauch bestreuen.

Ps.: für die Croutons eignen sich bestens ein Bauernbrot, Vollkornbrot, Sauerteigbrot, aber auch Blätterteig.

Brot in Würfel schneiden und in Butter leicht anrösten, mit Kräutern und Knoblauch würzen.

Blätterteig nicht zu dünn ausrollen, (wenn Sie einen fertig ausgerollten Teig verwenden empfiehlt es sich diesen 2 – 3 mal zusammenzulegen), auf ein Backblech legen, mit Ei bestreichen, in Rauten schneiden und bei ca. 190° 12 – 15 Minuten im Rohr backen.