

Kochen

Tiroler Käse-Weisswein-Suppe

Eine herrlich cremig-üppige Suppe, die dank gerösteter Brotwürfelchen mit einem schönen Crunch punktet.

EIGENSCHAFTEN

 VEGETARISCH


ZEITAUFWAND

KOCH-/BACKZEIT **15 MIN**

VORBEREITUNGSZEIT **10 MIN**



ZUTATEN

 FÜR 4–6 PERSONEN

100 g Weissbrot **oder Toastbrot**

30 g Butter (1)

Salz

1 grosse Prisen Zimtpulver

1 grosse Zwiebel

20 g Butter (2)

6 dl Fleischbouillon **oder Gemüsebouillon**

2 dl Weisswein

150 g Bergkäse reif

2 dl Rahm

1 Eigelb

schwarzer Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

NÄHRWERT

Pro Portion

18 g Eiweiss

34 g Fett

16 g Kohlenhydrate

458 g kKalorien

ZUBEREITUNG

- 1** Das Brot in sehr kleine Würfel schneiden. In einer Bratpfanne in der ersten Portion Butter (1) goldgelb und knusprig braten. Mit Salz und Zimt würzen und auf einen Teller geben.
- 2** Die Zwiebel schälen und klein würfeln. In einer mittleren Pfanne die zweite Portion Butter (2) erhitzen und die Zwiebel darin 4–5 Minuten andünsten. Die Bouillon und den Wein dazugießen und alles offen etwa 10 Minuten leise kochen lassen.
- 3** Inzwischen den Käse entrinden und fein reiben. Den Käse mit der Hälfte des Rahms (1 dl) in die Suppe geben und bei eher kleiner Hitze unter Rühren schmelzen lassen.
- 4** Das Eigelb mit dem restlichen Rahm verquirlen. In die Suppe rühren und diese sofort vom Herd nehmen, damit das Eigelb nicht gerinnt. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und in vorgewärmte tiefe Teller oder Tassen anrichten. Mit den Brotwürfelchen bestreuen und sofort servieren.