

VORSPEISE

Bregenzerwälder Käserahmsuppe

Das Gasthaus Ochsen im Wallfahrtsort Bildstein sollte nicht nur Pilger locken. Wirt und Koch Hanspeter Tauber garantiert höchste Qualität und das stellt er jeden Tag mit köstlichen Gerichten wie dieser Käserahmsuppe unter Beweis.



Das [Wirtshaus Ochsen](#) selbst ist quasi der Ortsmittelpunkt, das Kommunikationszentrum Bildsteins. Erst geht man in den Supermarkt, ersteht Zahnpasta und frisches Brot, dann trifft man sich auf einen Kaffee oder auf ein Glas Wein in der Gaststube.

MENGE**4 Portionen****ZUBEREITUNGSZEIT****10 Minuten****GESAMTZEIT****25 Minuten**

Zutaten

1/2	klein geschnittene Zwiebel
	etwas Öl
1/8 l	Weißwein
1 l	klare Rindsuppe
200 g	geriebener Berg- und Rästkäse
	evtl. 1 gekochte Kartoffel
1/4 l	Obers, Salz

geröstete Brotcroûtons und Schnittlauch für die Garnitur

Zubereitung

1. In einem Topf Zwiebel in etwas Öl goldgelb anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und zur Hälfte einkochen lassen. Mit Rindsuppe aufgießen und die Käsemischung zugeben.
2. Aufkochen lassen und den Käse so lange verrühren, bis die Suppe dickflüssig ist. Eventuell mit einer zerdrückten gekochten Kartoffel binden, abschmecken und mit Obers verfeinern.
3. Zum Schluss mit gerösteten Brotcroûtons und Schnittlauch garnieren.