

# Kässuppe mit karamellisierten Birnen

Die Basis bei diesem Gericht ist der Bergkäse. Er reift über mehrere Monate bei konstanter Temperatur und wird dabei immer wieder mit Salzwasser behandelt. Das macht sein ganz besonderes Aroma aus.



4 Portionen

30 Minuten

30 Minuten

## *Zutaten*

150 g	Zwiebeln
40 g	Butter
125 g	Weißwein
600 ml	Hühnersuppe
200 ml	Obers
120 g	Bregenzerwälder Bergkäse (alt)
60 g	geriebener Räbkäse
Salz, Pfeffer, Muskatnuss	
2	Birnen
Saft von einer halben Biozitrone	
1 TL	Zucker

## *Zubereitung*

Zwiebeln schälen, fein hacken und in Butter hellbraun anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Hühnersuppe und Obers zugießen und 10 Minuten köcheln.

Bergkäse und Räbkäse fein reiben und in die Suppe rühren. Sobald der Käse geschmolzen ist, die Suppe abschmecken und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Birnen schälen und entkernen. In kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft marinieren. Zucker in einem kleinen Topf leicht karamellisieren und die Birnenstücke darin weich dünsten.

Die Kässuppe auf 4 Teller aufteilen und jeweils in die Mitte ein Häufchen Birnenwürfel setzen.



