

Montafoner Käsesuppe

Steht dieses Gericht am Herd, duftet das ganze Haus und bittet alle zu Tisch. Je nach Belieben variiert man die Käsearten: mit einem größeren Schmelzkäse-Anteil wird das Ergebnis cremiger, mit mehr Berg- oder Räßkäse würzig-pikanter.



Foto: Eisenhut & Mayer

4 Portionen

05 Minuten

25 Minuten

Zutaten

20 g	Butter
20 g	Mehl
1 l	Rind- oder Gemüsesuppe
300 g	Käse (geriebener Bergkäse oder Montafoner Sura Kees und Bergkäse gemischt oder Schmelzkäse)
	Pfeffer
1 Schuss	Kirschbrand
4	Frühlingszwiebeln
1 EL	Butter

Zubereitung

Die Butter in einem Suppentopf schmelzen, Mehl einstreuen und kurz durchrösten. Mit der kalten Suppe aufgießen und ein wenig einkochen lassen, immer wieder rühren.

Den geriebenen Käse bzw. die Käsestücke einstreuen und bei mittlerer Hitze schmelzen lassen, dabei stetig mit dem Schneebesen gut rühren. Dann mit Salz, Pfeffer und Kirschbrand abschmecken.

Frühlingszwiebeln putzen und vierteln. In einer Pfanne mit Butter knackig anrösten.

Die Suppe in Suppenteller füllen, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und mit geröstetem Bauernbrot servieren.