



Cremige Schafskäsesuppe



Zutaten

- 30 gramm Butter
- 30 gramm Mehl
- 800 gramm Gemüsebrühe
- 1 lauch oder Frühlingszwiebeln in Ringen
- 100 gramm Weißwein
- 350 gramm Schafskäse
- 100 gramm Crème fraîche
- Affillenkresse

Zubereitungsmethode Käsecremesuppe

Tauchen Sie mit unserem köstlichen Käsesuppenrezept in die Welt der gemütlichen Küche ein. Diese perfekte Mischung aus cremigem Schafskäse und frischem Gemüse eignet sich sowohl für einen gemütlichen Brunch als auch für eine leckere Vorspeise. In nur 25 Minuten zaubern Sie ein überraschendes und herzerwärmendes Gericht auf den Tisch. Mit der einzigartigen Zugabe von Henri Willigs Schafskäse und der dezenten Note von Weißwein ist diese Käsesuppe nicht nur einfach zuzubereiten, sondern auch ein wahres Geschmackserlebnis. Folgen Sie unseren einfachen Schritten und genießen Sie eine köstliche Käsesuppe, die sowohl Tradition als auch Innovation in sich vereint.

Vorbereitung

- 1: Roux zubereiten: Butter erhitzen, Mehl zugeben und kurz anschwitzen.
- 2: Die Brühe nach und nach in die Mehlschwitze einrühren und leicht kochen lassen.
- 3: Weißwein und Lauch hinzufügen und 15 Minuten kochen lassen.
- 4: Dann 2/3 des Käses hinzufügen und nicht mehr kochen.
- 5: Die Suppe in Tassen füllen, mit Pfeffer bestreuen und Frühlingszwiebelringe hinzufügen.
- 6: Mit geriebenem Schafskäse und Kresse garnieren.

Sind Sie bereit, Ihre eigene cremige Schafskäsesuppe zuzubereiten?

Genießen Sie die reichhaltigen Aromen unserer Käsesuppe, die einen perfekten Abschluss für jede Mahlzeit darstellt. Servieren Sie sie mit frischem Pfeffer und Frühlingszwiebelringen für das gewisse Etwas. Vergessen Sie nicht das Landbrot und den süßen Jalapeño-Dip von Henri Willig für ein komplettes Geschmackserlebnis. Genießen Sie Ihr Essen!