

## Käsesuppen – Rezepte

### Bauernkäsesuppe



#### Zutaten

- 1 l Rindsuppe
- 150 g Grünschimmelkäse
- 100 g durchzogener Speck
- 1 Bund Petersilie
- 1 Karotte
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- 30 g Butter
- 100 g altes Brot
- 50 g Butter

#### Zubereitung

Zwiebel, Knoblauch, Karotte und Speck klein schneiden, in Öl anschwitzen, mit Mehl stauben, mit Rindsuppe aufgießen und mit Kümmel würzen. Käse in grobe Stücke teilen, in die Suppe geben und ca. 6 Min kochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit den Brotcroutons servieren. Für die Croutons Brot in kleine Würfel schneiden und in Butter rösten.

## **Bregenzerwälder Käsesuppe**

Zutaten für 4 Personen:

50g Butter, 50g Zwiebel gewürfelt, 50g Lauch fein geschnitten, 125 ml trockener Weißwein (Grüner Veltliner), 250ml Geflügel- oder Rinderbrühe, 250ml Schlagsahne, 250g Bergkäse fein gerieben, 150g Rästkäse fein gerieben, Salz, Pfeffer, Kerbel (frisch oder getrocknet), Muskatnuss, 1 Kartoffel mittelgroß, gekocht, gewürfelt, Schnittlauch.

Zubereitung:

Die Zwiebel mit Butter andünsten und mit dem trockenen Weißwein ablöschen. Mit der Brühe und Schlagsahne aufgießen und aufkochen lassen.

Der feingehobelte Käse wird nun in die kochende Flüssigkeit gegeben.

Die gekochte Kartoffel kleinschneiden, hinzugeben und das Ganze pürieren.

Anschließend mit Salz, Pfeffer, Kerbel und Muskatnuss abschmecken und noch einmal aufkochen lassen.

Die Käsesuppe wird garniert mit Sahnehäubchen, etwas Käse fein geraspelt und Schnittlauchröllchen.

Dazu passt ein trockener Weißwein

## **Camembert Suppe**

Zutaten für 4 Personen:

200g reifer Camembert, 400ml Gemüsebrühe, 1 EL Butter, 1 EL Mehl, 2 Knoblauchzehen, kleingehackte Petersilie, Pfeffer, 350ml Weißwein, geröstete Brotwürfel

Zubereitung:

Aus Mehl, Butter und zerdrückten Knoblauchzehen eine Mehlschwitze bereiten, mit der Gemüsebrühe ablöschen. Den reifen Camembert würfeln und in die Brühe einrühren, bis sich alles zu einer sämigen Suppe verbunden hat. Mit kleingehackter Petersilie und Pfeffer abschmecken. Nicht mehr kochen lassen. Weißwein dazugeben und die Suppe noch etwas ziehen lassen.

Mit Croutons oder in Butter gerösteten Brotwürfeln servieren.

## **Moosbacher Rahmsuppe**

Zutaten:

30g Mehl, 20g Butter, trockener Weißwein (Grüner Veltliner),  $\frac{3}{4}$  l Rinderbrühe,  $\frac{1}{4}$  l Sauerrahm, 150g geriebener Moosbacher, 3 Scheiben Schwarzbrot,  $\frac{1}{8}$  l Sahne, Butter, Schnittlauch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat.

Mehl und Butter anrösten, mit Wein ablöschen. Mit der Brühe auffüllen und 20 Minuten

Kochen. Sauerrahm und Moosbacher vermengen und in die Suppe einrühren. Mit Salz,

Pfeffer und Muskat würzen. Suppe kräftig durchschlagen. Das Brot grob würfeln und in Butter und Knoblauch goldbraun rösten. Sahne schlagen und in die Suppe einrühren. Schnittlauch und geröstetes Brot drüberstreuen.

## **Blauschimmelkäsesuppe mit Rotweinzwiebeln**

Zutaten für 4: 50g Lauch, 50g Butter, 20g glattes Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Weißwein,  $\frac{5}{8}$  l klare Suppe,  $\frac{1}{4}$  l Sahne, 100g Blauschimmelkäse, Salz, Pfeffer, Zitronensaft.

Einlage: 100g Zwiebeln,  $\frac{1}{8}$  l Portwein,  $\frac{1}{8}$  l Rotwein, 1 TL frische Kräuter (gehackt)

Zubereitung: Lauch putzen, der Länge nach halbieren, gründlich waschen und kleinwürfelig schneiden. In aufgeschäumter Butter oder Margarine anschwitzen, Mehl einrühren und kurz mit rösten. Wein, Suppe und Sahne zugießen und das Ganze auf kleiner Flamme ca.  $\frac{1}{4}$  Std. köcheln lassen – dabei öfter umrühren.

Inzwischen für die Einlage Zwiebeln schälen und in ca. 1 cm große Stücke schneiden. Portwein und Rotwein aufkochen, Zwiebeln zugeben und auf kleiner Flamme unter mehrmaligem Umrühren so lange kochen, bis die Flüssigkeit fast zur Gänze eingekocht ist.

Käse mit einer Gabel fein zerdrücken und in die Suppe rühren. Diese aufkochen, mit einem Stabmixer pürieren. Mit Salz, Pfeffer und einigen Tropfen Zitronensaft abschmecken. Suppe in Teller schöpfen, mit Rotweinzwiebeln und Kräutern bestreut servieren.

## **Käsesuppe mit Mohn und Croutons**

Für 4 Personen  
Zubereitung ca. 30 Min.

Zutaten: 150g Toastbrot, 2-3 EL Weißwein, ½ l Klare Brühe, 3/16 l Milch, 50g Moosbacher gerieben, 1kl. Zehe Knoblauch, 20g Mohn gemahlen, 1 EL Petersilie gehackt, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Butter oder Margarine.

Zubereitung: Toastbrot würfeln und in 1 EL Butter oder Margarine anschwitzen. Mit Wein und Brühe ablöschen und aufkochen. Suppe mit einem Schneebesen kräftig durchrühren und auf kleiner Flamme ca. 10 Minuten köcheln.

Inzwischen in einem zweiten Topf Milch aufkochen, Käse einrühren und in den Suppenansatz gießen. Suppe mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und zerdrücktem Knoblauch würzen. Mohn und Petersilie untermischen.

Suppe in vorgewärmten Tellern anrichten und eventuell zusätzlich mit gerösteten Brotwürfeln bestreuen.

Passender Wein dazu: Wien 1 oder Grüner Veltliner.

## **Kärntner Käserahmsüppchen**

Für 8 Personen

Zutaten: 30g Mehl, 20g Butter, trockener Weißwein (Grüner Veltliner), ¾ l Rinderbrühe, ¼ l Sauerrahm, 150g geriebener Drautaler, 3 Scheiben Schwarzbrot, 1/8 l Sahne, Butter, Schnittlauch, Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat.

Zubereitung: Mehl und Butter anrösten, mit Wein ablöschen. Mit der Brühe auffüllen und 20 Minuten kochen.

Sauerrahm und Drautaler vermengen und in die Suppe einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Suppe kräftig durchschlagen. Das Brot grob würfeln und in Butter und Knoblauch goldbraun rösten. Sahne schlagen und in die Suppe einrühren. Schnittlauch und geröstetes Brot darüber streuen.

## **Echte Zillertaler Graukas-Suppe**

100 - 200 g Zillertaler BergSenn Graukäse "der Echte"  
1 Zwiebel  
2 Kartoffeln  
1 Liter Rindssuppe (oder Suppenwürfel)  
1/8 Liter flüssige Sahne  
50 g Butter  
Salz  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Schwarzbrotwürfel

Kartoffeln und Zwiebel grob schneiden und in Butter andünsten. Mit Rindsuppe auffüllen, Graukäse begeben und mit kochen, bis die Kartoffeln weich sind. Flüssige Sahne begeben und noch heiß mixen. Noch einmal aufkochen, würzen, bei Bedarf eindicken. Mit gerösteten Schwarzbrotwürfeln servieren.

Viel Spaß, gutes Gelingen & guten Appetit!

## **Kalte Frischkäse – Melonensuppe**

(für 6 Personen)

Zutaten: 1 Honig- oder Netzmelone, 1 reife Avocado, Saft von 2 Limonen, ¼ l trockener Sekt,  
200g Frischkäsezubereitung, Salz, weißer Pfeffer, Tabasco,  
150g Salatgurke, 150g rote Paprikaschote.

Zubereitung: Melone schälen, halbieren, entkernen und grob würfeln. Avocado halbieren, den Stein entfernen, schälen und ebenfalls grob würfeln. Mit der Melone, dem Limonensaft, dem Sekt sowie der Frischkäsezubereitung im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Mit den Gewürzen abschmecken. Gurke und Paprikaschote waschen und fein würfeln. Die gut gekühlte Frischkäse – Melonensuppe auf Teller verteilen, Paprika- und Gurkenwürfel Hineingeben.

Guten Appetit