

Zutaten

- 2 Schalotten
- 1/4 Knollensellerie
- 1 Stück vom weißen Ende des Lauchs
- 1EL Süßer Senf
- 1EL Butter
- 1EL Mehl
- 200 ml trockener Weißwein
- 400 ml Brühe
- 100 ml Sahne
- 200 g Allgäuer Bergkäse
- Salz und Pfeffer
- Schnittlauch, Petersilie, etwas Majoran

Suppen

Allgäuer Bergkäsesuppe

Entdecken Sie die köstliche Allgäuer Bergkäsesuppe! Einfach nachzukochen und perfekt für kalte Tage. Jetzt im Kochateliers ausprobieren!

So wird’s gemacht:

1. Schalotten, Sellerie und Lauch schälen, putzen und fein würfeln. In der Butter weich anziehen. Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten anschwitzen lassen.
2. Mit Weißwein ablöschen und der Brühe auffüllen. Gut 20 Minuten kochen lassen, bis alles sehr weichgekocht ist.
3. Senf, Sahne und geriebenen Käse hinzugeben und pürieren.
4. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und kurz vor dem Servieren Kräuter fein schneiden und dazugeben.