

Zutaten

- 5 Schalotten
- ¼ Knollensellerie
- ½ Lauchstange (nur das weiße Ende)
- 1EL Butter
- 1EL Mehl
- 100 ml Weißwein
- 600 ml Brühe
- 100 ml Sahne
- 200 g kräftiger Bergkäse
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Frischer Majoran

Suppen

Bergkäsesuppe

Entdecke unser Rezept für eine köstliche Bergkäsesuppe. Lass dich inspirieren und koche mit uns bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Schalotten, Sellerie und Lauch schälen, putzen und fein würfeln. In der Butter anschwitzen, Mehl dazugeben und unter ständigem Rühren weitere 2 Minuten angehen lassen. Mit Weißwein ablöschen und der Brühe auffüllen. 20 Minuten kochen lassen, bis alle Zutaten weichgekocht sind. Sahne und geriebenen Käse hinzugeben und mit einem Standmixer fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Kurz vor dem Servieren den frischen Majoran zupfen und auf der Suppe verteilen.