

GEORGS KÄSESUPPE

Cremig, würzig und nach deinem Geschmack verfeinert



1

Zutaten

400 ml Milch (3,5 %) · 250 ml Sahne · 250 ml Weißwein oder Rosé
1-2 TL Gemüsebrühe · mind. 250 g geriebener Käse
Geeignet sind Emmentaler, mittelalter oder alter Bergkäse; für mehr Würze etwas Romadur.
Salz, Pfeffer, Paprikapulver, wenig Muskatnuss, optional etwas Knoblauch
Heller Soßenbinder oder Mehl zum Abbinden

2

Zubereitung

1. Milch und Sahne erhitzen. Falls gewünscht, etwas Wasser zugeben und die Gemüsebrühe einrühren.
2. Kurz bevor die Flüssigkeit kocht, den geriebenen Käse und den Wein zugeben.
3. Kräftig rühren, bis sich der Käse gleichmäßig verbunden hat.

3

Abschmecken & binden

Mit Salz, Pfeffer, Paprikapulver und nur wenig Muskatnuss abschmecken. Nach Wunsch etwas Knoblauch ergänzen. Anschließend mit hellem Soßenbinder oder Mehl bis zur gewünschten Konsistenz abbinden.

4

Servieren & variieren

Mit frischen Kräutern oder gebackenen Brotwürfeln verfeinern. Der Geschmack verändert sich mit der Menge an Käse und Sahne - passe beides einfach nach deinem persönlichen Geschmack an.
Hinweis: Alle Mengenangaben sind circa-Angaben. Eine konkrete Wassermenge war in der Originalrezeptur nicht angegeben.



Mit Freude kochen, abschmecken und gemeinsam genießen.

Guten Appetit wünscht Käsermeister Georg Gründl