

Raffinierte Käsesuppe mit gratiniertem Brot

Keine Hüttengaudi ohne herzhaftes Käsesuppe! Menschen beim Skifahren oder Wandern lieben dieses wärmende Gericht, das die Kälte vertreibt. SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer reicht dazu noch überbackenes Knoblauch-Brot. Da wird garantiert jeder satt und zufrieden!

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: leicht
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für die Käsesuppe:

- 50 g Butter
- 1 große Zwiebel (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- 30 bis 40 g Mehl
- 200 ml Weißwein
- 600 ml Brühe
- 200 ml Sahne
- Teesieb mit 1 Lorbeer, 1 Nelke, 1 Wacholder
- 50 g Parmesan (gerieben)
- 50 g Bergkäse (mild, gerieben)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- Abrieb von ¼ Zitrone
- 1 Msp geräucherter Paprika

Zutaten für überbackenes Knoblauchbrot:

- 4 Baguette-Scheiben
- 1 Knoblauchzehe (geschält)
- 30 g Bergkäse (gerieben)

Zubereitung der Käsesuppe

Geben Sie die Butter (nicht zu knapp) in einen Topf und schwitzen darin die klein geschnittenen Zwiebelwürfel an.

Tipp: Vorsicht! Butter kann ganz schnell dunkel werden, deshalb nicht zu lange heiß anbraten.

Anschließend das Mehl darüber stäuben und eine helle Mehlschwitze erstellen. Jetzt mit dem Weißwein ablöschen, dann mit der Brühe und der Sahne aufgießen. Alles rasch gut verrühren. Das Teesieb mit den Gewürzen bestücken und in den Topf einhängen.

Tipp: Das Teesieb ist praktisch – die Gewürze ziehen gut durch, müssen aber nicht einzeln aus der Suppe herausgeholt werden.

Zirka zehn Minuten ganz leicht köcheln lassen. Die Suppe sollte nicht allzu dick gebunden sein. Den Käse, Parmesan und Bergkäse zugeben und diesen zuerst mit einem Schneebesen, dann mit einem Mixstab sauber und cremig in die Brühe einarbeiten. Mit Salz, Pfeffer, dem Abrieb der Zitrone und Muskat fein abschmecken.

Tipp: Die Muskatnuss frisch reiben und ganz zum Schluss zugeben. Dann entfalten sich die ätherischen Öle.

Der geräucherte Paprika (vorsichtig dosieren!) gilt als i-Tüpfelchen und sollte daher nur ganz wenig Verwendung finden.

Tipp: Durch den geräucherten Paprika bekommt die Suppe einen Barbecue-Touch.

Die Baguette-Scheiben, wenn gewünscht, etwas toasten oder in einer Pfanne rösten. Mit der Knoblauchzehe über die Scheiben reiben, den geriebenen Käse darüber streuen und im Backofen unter dem Grill mit etwas Farbe schmelzen lassen. In einem Rutsch lassen sich auch passend dazu geschmelzte Tomaten im Ofen zaubern oder ein Baguette mit Speckwürfeln backen. Zum Schluss die Käsesuppe einer heißen Suppentasse anrichten. Die Brotscheiben zur Suppe servieren.

Tipp: Passt sehr schön als erster Gang zu einem Fischgericht.