

Vorarlberger Käse-Suppe mit Blätterteig-Stangen

Für zwei Personen

50 g Schalotten	0,5 Bund Schnittlauch	125 ml trockener Weißwein
200 ml Sahne	300 ml Rinderfond	250 ml Milch
2 EL Butter	4 EL feines Mehl	400 g Bergkäse
1 Prise Muskat	Salz, Pfeffer	

Die Schalotten abziehen und klein hacken. Die Butter erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Den Bergkäse reiben. Die Schalotten mit dem Weißwein ablöschen, den Käse und das Mehl hinzugeben und bei leichter Hitze anbräunen. Anschließend den Rinderfond langsam hinzugießen. Die Sahne und die Milch dazugeben und kräftig rühren. Die Suppe kurz aufkochen und dann langsam weiter köcheln lassen, bis die Suppe um ein Drittel reduziert ist. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden. Die Suppe in einem Teller anrichten und mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Sylvia Mesenich am 12. März 2013