

Bergkäse-Suppe mit knusprigem Schwarzbrot und Salbei

Für zwei Personen

80 g weichkochende Kartoffeln	4 dünne Schwarzbrotsscheiben	1 kleine Zwiebel
2 Knoblauchzehen	70 g Bregenzer Bergkäse	20 g Butter
100 ml Sahne	500 ml Gemüsefond	70 ml grüner Veltliner
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	Majoran, Muskat	2 EL Olivenöl
grobes Meersalz	Salz, Pfeffer	

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in Würfel schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehen abziehen, kleinschneiden und in Butter anrösten. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und Muskat würzen und mit Weißwein ablöschen. Den Gemüsefond hinzugeben und etwa 15 Minuten köcheln lassen, bis die Erdäpfel weich sind. Mit einem Stabmixer pürieren. Den Bergkäse reiben und mit der Sahne in die Suppe einrühren. Die Suppe sollte dabei nicht mehr kochen. Die Schwarzbrotsscheiben würfeln und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Etwas Salbei fein schneiden. Die Brotwürfel mit Olivenöl beträufeln und mit Salz, Pfeffer und einem Esslöffel Salbei bestreuen. Bei 180 Grad die Würfel drei bis vier Minuten knusprig braten. Die Suppe mit dem Schwarzbrot anrichten, mit einem Salbeizweig garnieren und servieren.

Kathrin Taupe am 07. Februar 2014