

Käse-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln

Für zwei Personen

2 Scheiben Roggenbrot	1 Zwiebel	20 g Stärkemehl
200 g Emmentaler-Schmelzkäse	250 g Sauerrahm	250 ml Schlagsahne
250 ml trockener Weißwein	1 L Rinderfond	10 ml Worcestersauce
Zucker, Olivenöl	Salz, Pfeffer	

Einen Topf mit etwas Öl erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Anschließend in der heißen Pfanne anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Danach den Rinderfond und den Schmelzkäse dazugeben. Den Sauerrahm und das Stärkemehl verquirlen und die Suppe damit etwas andicken. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken. Zuletzt mit der Worcestersauce würzen. Eine Pfanne mit etwas Öl erhitzen. Das Brot würfeln. Die Brotwürfel in der heißen Pfanne anrösten. Die Sahne steif schlagen. Die Käsesuppe mit den gerösteten Brotwürfeln auf Tellern anrichten, mit der Sahne garnieren und servieren.

Alexander Kvasnicka am 18. März 2014