

# Sauerkäse-Suppe, Bergkäse-Knödeln, Knoblauch-Baguette

Für zwei Personen

## Für die Suppe:

30 g Mehl	50 g Butter	$\frac{1}{2}$ l Rinderfond
200 g Sauerrahm	125 ml trockener Weißwein	50 g Bergkäse
50 g Sauerkäse	$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

## Für die Knödel:

200 g Knödelbrot	100 g Bergkäse	3 Eier
2 EL Mehl	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz

## Für das Knoblauch-Baguette:

$\frac{1}{4}$ Baguette	Olivenöl	Chiliflocken
1 Zehe Knoblauch		

## Für die Suppe:

Aus Mehl und Butter eine Einbrenn bereiten. Mit herben Weißwein löschen. Alles mit dem Schneebesen gut verrühren und mit der Rindssuppe aufgießen und etwas einkochen lassen. Sauerrahm mit geriebenen Bergkäse und dem kleingeschnittenen Sauerkäse vermischen und in die Suppe einrühren. Mit Muskatnuß, Salz, Pfeffer würzen und mit dem Stabmixer aufmixen und mit fein geschnittenen Schnittlauch servieren.

## Für die Knödel:

Knödelbrot in kleinere Würfel schneiden. Eier dazugeben und vermengen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, in kleine Würfel schneiden und anbraten. Petersilie und Schnittlauch klein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und dem Knoblauch zu dem Brot geben. Mehl und Eier dazugeben und die Masse mit etwas Salz würzen. Käse reiben und untermengen. Aus dem Teig mit nassen Händen Knödel formen.

Wasser zum Kochen bringen und die Knödel darin garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

## Für das Knoblauch-Baguette:

Baguette in Scheiben schneiden und mit etwas Olivenöl in der Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen und das Brot damit einreiben. Zum Schluss mit ein wenig Chiliflocken würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl-Heinz Martin am 17. Juli 2018