

## Käse-Suppe englisch

### Für 4 Personen:

|                           |                |                    |
|---------------------------|----------------|--------------------|
| 0,8 l Milch               | 100 g Zwiebeln | 50 g Butter        |
| 50 g Weizenmehl           | 2 Eigelb       | 100 g Kondensmilch |
| 100 g gerieb. Chesterkäse | Salz, Pfeffer  | Muskat             |

Die Zwiebeln in dünne Scheiben schneiden und in der Milch weichkochen. Das Mehl mit der Butter zu Mehlbutter verkneten, stückweise in die kochende Milch geben und verrühren. Auf diese Weise eine gut gebundene Suppe zubereiten und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Eigelbe mit der Kondensmilch und dem Reibekäse verrühren und damit die Suppe legieren. Danach nicht mehr aufkochen.

Anstelle von Chesterkäse darf auch ein anderer geriebener Käse verwendet werden.

NN am 18. März 2023