

# Käserahmsuppe

Eine Käserahmsuppe ist genau das Richtige, wenn du Lust auf etwas Cremiges, Herzhaftes und richtig Wohltuendes hast. Mit ihrem feinen Käsearoma, der cremigen Textur und einfachen Zubereitung gehört sie zu den klassischen Suppen, die immer gelingen. Ob als wärmende Vorspeise an kalten Tagen oder als schnelle, sättigende Mahlzeit. Sie bringt Genuss und Gemütlichkeit in jede Küche.

## Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Zwiebeln, fein geschnitten
- 1 EL Öl
- 1 EL Mehl
- 3/4l klare Rind- oder Gemüsesuppe
- 200 g würziger Käse, kleinwürfelig geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, fein geschnitten
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 1/4 l Schlagobers, steif geschlagen
- 1 EL Petersilie, fein gehackt

## Zubereitung der Käserahmsuppe

Zuerst die Zwiebeln in Öl goldgelb anrösten. Anschließend mit Mehl stauben und mit der klaren Suppe aufgießen. Alles gut verrühren und zwei bis drei Minuten kochen lassen. Danach den kleinwürfelig geschnittenen Käse in die Suppe einrühren und unter ständigem Rühren langsam schmelzen lassen.

Wenn der Käse vollständig geschmolzen ist, Knoblauch und Gewürze hinzufügen und die Käserahmsuppe kräftig abschmecken. Anschließend die Suppe pürieren, um die besonders cremige Konsistenz zu erhalten. Zum Schluss den geschlagenen Schlagobers unterheben, wodurch die Käserahmsuppe noch sämiger und runder im Geschmack wird. Vor dem Servieren mit frischer Petersilie garnieren.

## Was die Suppe so besonders macht

Die Käserahmsuppe ist eine perfekte Mischung aus würzigem Käse, zarten Röstaromen und cremiger Textur. Sie eignet sich nicht nur für gemütliche Familienessen, sondern auch hervorragend als Vorspeise für besondere Anlässe. Je nach verwendeter Käsesorte kannst du den Geschmack mild, würzig

oder intensiv gestalten, ideal für alle, die gerne variieren.

*Nährwerte pro Portion: Kcal/kJ 443/1854, E. 18g, F. 37g, KH 9g, BE 0,5*

Das Team von Gasthaus Glocknerblick wünscht gutes Gelingen!

Wenn du Lust auf mehr köstliche Rezepte hast, findest du noch viele weitere leckere Rezepte in unserem Blog.