

Käsesuppe



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Wer kennt sie nicht: die herzhaft-deftige und geschmacksintensive einfache Käsesuppe. Es gibt sie in diversen Variationen, aber das wirklich Wichtige dabei ist die perfekte Konsistenz. Sie darf weder zu wässrig noch zu dickflüssig sein, sondern muss angenehm sämig sein. Auch die Wahl nach dem richtigen Käse stellt eine Wissenschaft für sich dar. Manche mögen es lieber sanft und wählen Schmelzkäse oder jungen Gouda, andere wiederum lieben das markante Aroma von Käsesorten wie Gorgonzola, Parmesan oder Appenzeller.

Weiterlesen

Die schnelle Partysuppe hat viele delikate Versionen, und auch wenn dieses Rezept die vegetarische Käsesuppe beinhaltet, kann man sie trotzdem hervorragend mit Fleisch abrunden. Eine beliebte Variante stellt die Hackfleisch-Käsesuppe dar. Das würzige Fleisch harmoniert hierbei sondergleich mit der sanft-cremigen Eigenschaft der Suppe. Ein weitere Beliebte Abwandlung ist die Käse-Lauch-Suppe. Durch das frische Gemüse wird nicht nur ein zusätzlicher Farbkontrast gesetzt, sondern auch geschmacklich eine gewisse Schärfe beigemischt. Natürlich lassen sich Porree und Hackfleisch auch kombinieren und ergeben somit eine Hackfleisch-Käsesuppe mit Lauch.

Da die Schweiz für ihre würzigen Käsesorten bekannt und beliebt ist, gibt es auch dort natürlich eine landestypische Abwandlung. Die sogenannte Chässuppe ist zwar keine Suppe im eigentlichen Sinne, trotzdem sehr schmackhaft und deftig. Bei diesem Gericht wird altes Brot in Bouillon

eingeweicht und mit diversen Zutaten gekocht. Anschließend wird zum Beispiel Bergkäse untergerührt und somit entsteht eine weiche und würzige Masse. Die Chässuppe war zwar ursprünglich eine Mahlzeit aus der Nachkriegszeit, aber noch heute wird sie gerne zubereitet. Die Niederlande sind ebenfalls für Sorten wie Gouda bekannt. Daher ist die abgewandelte Form, nämlich die Holländische Käsesuppe mit Mett und Porree, ebenfalls sehr beliebt.

Zutaten

- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 250 g große, weiße Champignons oder Steinpilze in etwas dickeren Scheiben
- 1 - 2 Knoblauchzehen, gewürfelt, fein mit Salz gerieben (nach eigenem Geschmack)
- 1 EL Weizenmehl, gesiebt
- 1 L Rinderfond, ersatzweise Gemüsebrühe
- 200 ml trockener Weißwein wie Chardonnay
- 2 Becher Sahne
- 200 g Parmesan (oder anderer geriebener Hartkäse wie Grana Padano oder Gouda)
- 1 EL Markenbutter
- 2 EL Pflanzenöl
- 1 Bund frischer Schnittlauch, gehackt
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Cayennepfeffer bzw. Chili nach belieben

Zubereitungsart

Schritt1

Die Frühlingszwiebelwürfel mit dem Knoblauch in einem ausreichend großen Topf farblos in der Butter anschwitzen.

Schritt2

Das Mehl darüber sieben, kurz anschwitzen.

Schritt3

Den Wein aufgießen, glatt rühren, kurz aufkochen lassen und die Brühe hinzufügen. Ca. 5 min. köcheln lassen und mit einem Stabmixer fein pürieren.

Schritt4

Die Sahne mit dem geriebenen Käse mischen, einfließen lassen, kurz aufstoßen und mit Gewürzen abschmecken.

Schritt5

Die Pilzscheiben recht heiß in 2 Durchgängen knusprig anbraten, salzen, pfeffern.

Anrichtevorschlag

Vor dem Servieren empfiehlt es sich, die Suppe erneut mit dem Pürierstab schaumig zu schlagen. In

einem tiefen Teller oder einem Glas lässt sich das Gericht ansehnlich anrichten. Geben Sie für die Garnitur ein paar gebratene Pilze und eine kleine Haube Schlagsahne oben drauf.

Voila! Guten Appetit!

Gerade bei fettarmen **Hartkäse wie Parmesan** können Komplikationen wie eine Verklumpung auftreten. Der Trick hierbei liegt beim Kochen selber. Zuerst einmal sollte immer Käse am Stück verwendet und zu Hause frisch gerieben werden. Das beste Ergebnis erzielen Sie mit einer feinen Käsereibe. Zusätzlich sollte er Zimmertemperatur haben und einer der letzten Zutaten sein, die in den Topf kommt. Mit Hilfe einer niedrigen Temperatur wird die Masse cremig gerührt und so schmilzt der Käse langsam und verbindet sich mit der ganzen Suppe.

Rezeptart: Gebundene Suppen, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Suppen, Vegetarisch, Warme Vorspeisen **Tags:** käse, Suppe, vegetarisch **Zutaten:**Frühlingszwiebeln, Käse, Pilze

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)810
- Eiweiß (g)46,16
- Fett (g)61,81
- KH (g)10,43
- Cholesterin (mg)139,32

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesesuppe/>