

Schmelzkäsesuppe mit Kartoffelstroh



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4 - 5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4 - 5', 'yield' : '' });
```

Wir haben ein tolles Rezept für eine **leckere Schmelzkäsesuppe mit Kartoffelstroh** für Sie. Im Allgäu ist die Käsesuppe mit Abstand die beliebteste Suppe. Und nicht nur in der bayerischen Region, auch darüber hinaus wird das deftige Süppchen in ganz Deutschland gerne zum Mittagessen oder Abendbrot mit der Familie und bei Feierlichkeiten wie Geburtstagen immer wieder gerne gekocht.

Unser Schmelzkäsesuppe-Rezept ist eine **schnelle Variante** aus der GekonntGekocht "Expressküche". Im Handumdrehen zubereitet steht es in 20 Minuten auf dem Tisch. Unser Chefkoch Fritz Grundmann konstatiert:

schnelle, pikante, cremige, sahnig-schamige Schmelzkäsesuppe mit knusprigem Kartoffelstroh für den gewissen Pfiff.

Zutaten

- ¾ l Hühnerbrühe
- 200 g Schmelzkäse
- 4 El trockener Weißwein
- 1 mittelgroße Zwiebel, gewürfelt
- ½ Knoblauchzehe, fein gewürfelt
- 1 kleine Stange Frühlingslauch, gewürfelt
- 1 El Mehl
- 1 ½ El kalte Butter
- 1/2 Becher Creme fraiche
- Salz, weißer Pfeffer, etwas Cayenne nach eigenem Geschmack
- 400 g Kartoffeln (festkochend)
- Pflanzenöl zum frittieren

Zubereitungsart

Schritt1

Die Zwiebeln, Frühlingslauch und Knoblauch in etwas Butter glasig anschwitzen, das Mehl verrühren, etwas zusammen schwitzen lassen.

Schritt2

Mit der Hühnerbrühe aufgießen, glatt rühren und ca. 10 min. am Herdbrand leise köcheln lassen. Den Schmelzkäse, Creme fraiche und Weißwein dazu geben, auflösen, weitere 5 min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Cayenne nachschmecken und mit der restlichen Butter schaumig aufmixen.

Schritt3

Zeitgleich die Kartoffelstreifen gut abspülen und auf Küchentrepp ablaufen lassen. In viel Pflanzenöl schwimmend heraus backen, dabei wenden, rühren damit sie gleichmäßig bräunen. Die Kartoffelstreifen heraus fangen, ablaufen lassen, salzen.

Schritt4

In vorgewärmten Suppentellern oder Tassen anrichten, das Kartoffelstroh obenauf streuen.

Käsesüppchen & Co: Die beliebtesten Suppen

In Deutschland sind Suppen von der Alltagsküche sowie aufwendig-leckeren Menüabfolgen kaum wegzudenken. Von leicht bis deftig, cremig über sämig bis hin zum Eintopf findet jeder, was sein Herz begehrt.

Und Suppenliebhaber wissen: Eine schmackhafte Suppe ist etwas **für jede Jahreszeit!** Im Sommer verzaubern uns die kalten Süppchen mit saisonal-frischem Sommer Gemüse und im Herbst und Winter halten uns deftige Eintöpfe und Suppen warm und lassen es uns auch warm ums Herz werden.

Neben der traditionellen Kartoffelsuppe, der herzhaften Schmelzkäsesuppe, einer deftigen

Gulaschsuppe und der herbstlichen Kürbissuppe, gehört auch die Tomatensuppe zu den beliebtesten Suppen der Deutschen.

Wir haben **5 tolle Tomatensuppen-Rezepte** ausgewählt, die alle ganz unterschiedlich sind und himmlisch-lecker!

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/schmelzkaesesuppe-mit-kartoffelstroh/>