

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Paznauner Käsesuppe

Koch: David Griessler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Käsesuppe

- 30 g Butter
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Mehl
- 100 ml Weißwein
- 700 ml Rinder- oder Gemüsesuppe
- 200 ml Obers
- 200 g Paznauner Bergkäse
- Salz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- etwas frisch geriebene Muskatnuss

Für die Garnitur

- 1 Bund frischer Schnittlauch
- 4 Scheiben Schwarzbrot
- Butter
- Salz

Zubereitung

1. Für die Käsesuppe die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und fein reiben oder pressen. Den Paznauner Bergkäse frisch reiben und vorerst beiseitestellen.
2. Anschließend die Butter in einem Topf schmelzen lassen und die Zwiebel darin bei mittlerer Hitze glasig anschwitzen. Den Knoblauch hinzufügen und kurz mitdünsten. Das Mehl darüber stäuben und unter ständigem Rühren eine helle Mehlschwitze herstellen.
3. Danach mit dem Weißwein ablöschen und einmal aufkochen lassen. Die Rinder- oder Gemüsesuppe nach und nach unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen zugießen, sodass eine glatte Suppe ohne Klümpchen entsteht.
4. Nun die Suppe 10-15 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Gegen Ende der Garzeit das Obers einrühren und die Suppe nochmals kurz erhitzen. Anschließend den Topf vom Herd nehmen oder die Hitze stark reduzieren. Den geriebenen Paznauner Bergkäse portionsweise in die heiße, nicht mehr kochende Suppe einrühren und langsam schmelzen lassen, damit der Käse eine cremige Konsistenz erhält und nicht ausflockt.
5. In der Zwischenzeit für die Garnitur das Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und die Schwarzbrotwürfel mit einer Prise Salz goldbraun und knusprig rösten. Den Schnittlauch fein schneiden.
6. Die Suppe danach mit einem Stabmixer fein mixen und mit Salz, frisch gemahlenem Pfeffer sowie etwas Muskatnuss abschmecken.
7. Zum Schluss die Paznauner Käsesuppe in vorgewärmten Suppentellern anrichten und mit den knusprigen Schwarzbrotwürfeln und reichlich frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.