

Luftige Käsesuppe

Rezept von Annemarie Foidl von der Angerer Alm in Almen am Kitzbühler Horn, St. Johann in Tirol



Zubereitung

Die Zwiebeln und den Sellerie in einem Topf mit der Butter anrösten.

Mit Weißwein und Suppe ablöschen, ca. 10 min leicht köcheln lassen

Den geriebenen Käse in die Suppe geben, schmelzen lassen.

Sahne zugeben, abschmecken, mit einem Pürierstab aufschäumen, anrichten und genießen!!

Zutaten

- 1 weisse Zwiebel gewürfelt
- 80g Sellerie, gewürfelt
- etwas Butter
- 100ml trockener Weisswein
- ca. 0,7l Gemüsesuppe
- 300g Käse gerieben (Bekäse oder Graukäse)
- 200 ml Sahne
- Salz und Pfeffer