



ALLGÄUER KÄSESTRASSE

Rezept für Weilemer Käsesuppe:

Feine Käsesuppe mit original Bergkäse und Sauerkäse. Das Rezept stammt vom Küchenchef des Hotels Tannenhof in Weiler-Simmerberg.

Zutaten:

50g Schalotten, 50g Butter, 125ml Weißwein, 500ml Sahne, 500ml Rindersuppe oder Gemüfefond, 270g Bergkäse, 100 Sauerkäse (Suurkäs) oder Quargel, 1 EL Schnittlauch, Salz und Pfeffer; für die Gersten-Nockerl: 40g Butter, 1 Eigelb, 50g Quark, 3 Toastbrot (entrindet), 10g Mehl, 50g Karotten, 150g gekochte Gerste, 1 TL Schnittlauch, 1 TL Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung:

Schalotten in Butter anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Sahne und Brühe aufgießen. Die Flüssigkeit auf 2/3 einkochen. Bergkäse dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Gersten-Nocken Butter schaumig rühren, mit dem Dotter einen Abtrieb herstellen. Den Quark mit dem Toastbrot verkneten und in den Abtrieb einrühren. Weich gekochte Karotten in feine Würfel schneiden, mit dem Mehl vermischen und unter die Quark-Masse heben. Kräuter dazugeben. Masse ca. 20 Minuten ruhen lassen. Nocken ausstechen und ca. 15 Minuten in Salzwasser ziehen lassen. Dünne Scheiben vom Sauerkäse oder Quargel im Suppenteller anrichten, je 2 Nocken aufsetzen und mit der Suppe auffüllen, mit Kräuter bestreuen.

www.allgäuer-käsestrasse.de