

Sbrinzer- Käsesuppe

Zubereitung

Zwiebel rüsten und in etwas Olivenöl andünsten. Brotwürfel beigegeben und leicht anbraten. Mit Bouillon ablöschen und anschliessend den Weisswein und den sauren Most zugeben.

½ TL Salz und Knoblauch beigegeben.

Alles gut einkochen (ca. 10- 15 Min.) und mit dem Stabmixer gut pürieren.

Sbrinz Reibkäse unter ständigem Rühren beigegeben damit der Käse sich auf dem Pfannenboden nicht festsetzt.

Ganze Masse nochmals sämig aufmixen und den Vollrahm dazugeben.

Abschmecken mit Muskatnuss und Pfeffer. Anrichten und mit frischen Kräutern dekorieren.

Zutaten für 6 Portionen

250 g Brot, ohne Rinde in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden
8 dl Gemüsebouillon
4 TL Weisswein
4 dl sauren Most
400 g geriebener Sbrinz
2 dl Vollrahm
½ Zwiebel
1 Knoblauch, geschält und fein gehackt
1 Messerspitze Muskatnuss
Salz, Pfeffer aus der Mühle, nach Bedarf
frische Kräuter, für die Garnitur