



Käsesuppe aus dem Brotlaib

Zutaten (für 4 Portionen Suppe)

Für die Brühe:

2 Liter Wasser
2 Wacholderbeeren
2 Nelken
Suppengrün
Salz, Pfeffer

Für die Käsesuppe:

180 g **St. Mang Rubius der Milde**
150 g Butter
75 g Mehl
1 Stange Lauch
1 EL Olivenöl
Gemüsebrühe
Salz, Pfeffer



Zubereitung

1. Für die Brühe zunächst Das Wasser in einem Topf aufsetzen. Das Suppengrün waschen, schälen und klein schneiden und zusammen mit den restlichen Zutaten in das heiße Wasser geben und köcheln lassen. Nach ca. 1 Stunde die Brühe durch ein Sieb ausschütten und unten die fertige Gemüsebrühe auffangen.
2. Den Rubius in kleine Stücke und den Lauch in feine Ringe schneiden. In einem großen Topf die Butter schmelzen und anschließend unter ständigem Rühren das Mehl nach und nach hinzugeben, so dass eine sämige Mehlschwitze entsteht.
3. Zu der Mehlschwitze wird nun nach und nach unsere Gemüsebrühe eingerührt. Zuletzt kommt der Rubius in die Suppe.
4. Die Lauchringe werden mit etwas Salz im Olivenöl angeschwitzt, diese können dann als Einlage direkt in die Teller verteilt werden.
5. Wenn der Rubius geschmolzen ist, kann die Suppe mit Salz und Pfeffer abgeschmeckt und schließlich serviert werden.

Tipp: Verwenden Sie anstatt Tellern zum Servieren einen runden Brotlaib! Das innere des Laibs kann zu Croutons verarbeitet werden.

Pro Portion ca. 1996 kJ; 477 kcal; KH 16,4 g; E 7,6 g; F 42,1 g
Arbeitszeit ca. 75 Minuten

Weitere Rezepte unter st-mang.com